

Receta de Conejo en Salsa de Pimiento Choricero

02 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para este primer lunes del mes de Junio y aprovechando que están promocionando la carne de conejo, os dejo esta rica receta que podéis preparar para vuestra familia y seguro que os encantará.

Ingredientes

- Conejo (uno troceado)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomate (uno maduro)
- Aceite de oliva
- Pimiento choricero (dos cucharada de su carne)
- Vino blanco (un vaso)
- Caldo de pollo (un vaso, si no tenéis, echáis agua)
- Harina
- Cayena molida (opcional)
- Laurel
- Pimienta
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner el conejo en una fuente y rociarlo con sal y pimienta
2. Pasarlo por harina
3. En una cacerola con aceite de oliva, dorar el conejo y reservar
4. En el mismo aceite, refreír la cebolla y los ajos picados, dejar que se poche un rato
5. Añadir el tomate pelado y cortado en trocitos, la pulpa de los pimientos choriceros, la cayena, el vino, el caldo y una o dos hojas de laurel
6. Echar el conejo antes reservado y dejar a fuego suave hasta que esté tierno, removiendo de vez en cuando, si queda demasiado espeso, añadir un poco más de agua
7. Servir acompañado de unas tostadas de pan frito y....buen provecho!!!