

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/conejo-a-la-cazadora.html>

Conejo a la cazadora

INGREDIENTES

1 conejo
1 cebolla grande
1 pimiento grande
1 puerro grande
1 tomate grande
Una ramita de tomillo
1/2 l. de vino tinto
Agua hasta cubrir
Aceite
Sal
Pimienta

Para la guarnición:

200 gr. de setas de primavera
100 gr. de piñones pelados
100 gr. de panceta
Aceite
Perejil picado

PREPARACIÓN

Pica las verduras y ponlas a rehogar en una cazuela con aceite. Añade la ramita de tomillo. Salpimienta el conejo (previamente troceado) e incorpóralo. Agrega el vino y el agua hasta cubrir. Deja cocer durante 40-45 minutos.

Retira el conejo de la cazuela, tritura la salsa y vuelve a meterlo.

En una sartén con aceite dora la panceta, añade las setas de primavera y los piñones. Saltea y espolvorea con el perejil picado.

Incorpora la guarnición a la cazuela del conejo, mezcla y sirve en una fuente amplia