

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:18
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/conejo-a-la-crema-de-mostaza.html>

Conejo a la crema de mostaza

INGREDIENTES

4 cuartos traseros de conejo
2 cebollas
100 grs. de champiñones
30 grs. de mantequilla
1 Dl. de aceite de oliva
Media botella de Cava Brut Nature
e Dl. de nata líquida
Sal a su gusto
Pimienta a su gusto
1 cucharada de mostaza en grano

PREPARACIÓN

Poner los cuartos de conejo a dorar en una cazuela con la mantequilla y el aceite. Añadir la cebolla y los champiñones ambos picados muy finamente, dejar sofreír todo 5 minutos y añadir el cava.

Dejar que vaya cocinando a fuego lento y con la cazuela tapada, hasta que la carne esté muy tierna, y en todo caso ir añadiendo a la cocción un poco de agua.

Reducir el jugo de cocer, añadir la cucharada de mostaza y la crema de leche. Ligar y volver a poner el conejo dos minutos por cada lado.

Servir con unos champiñones salteados y luego pasados por huevo, pan rayado y fritos.