

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

Conejo a la pimienta

INGREDIENTES

1.300 grs. de conejo
1 pimiento verde
1/2 cucharada de harina
1 diente de ajo
Pimienta
3 tomates picados
1 vaso de vino tinto
Pimienta negra
Aceite de oliva
1 cebolla
Tomillo
Orégano
Sal

PREPARACIÓN

Preparar una fritada, rehogando la cebolla muy picada en una cazuela con aceite de oliva. Cuando transparente añadimos el diente de ajo entero, los tomates pelados y picados, el pimiento, limpio y picado, y sal. Mientras se hace el sofrito hay que cortar el conejo.

Salpimentarlo y sofreírlo en una sartén con aceite hasta que la carne cambie de color, reservar sobre un paño de celulosa para que escurra el aceite.

Espesar la fritada con la harina. Añadir los trozos de conejo, rehogar durante un par de minutos. Añadir pimienta, tomillo y orégano.

Incorporar el vino tinto, cubrir con agua caliente (si se prefiere se puede sustituir por un caldo de carne, o de carne y verduras) y dejar cocer, a fuego lento, durante unos minutos. Depende de lo tierna que esté la carne si se prepara con conejo de monte necesitará el doble de tiempo).