

**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).