

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 22:14

Actualizado:

24/03/2018 23:24

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alb%c3%b3ndigas-caseras.html>

Conejo al ajillo

INGREDIENTES

2 conejos enteros sin vísceras
Romero
Milenrama
2 dientes de ajo
1 calabacín
1 berenjena
3 manzanas
5 g de jengibre molido
200 cl. Vino blanco acido
Chiles molidos
125 cl caldo de ave
250 cl aceite de oliva virgen extra
Sal gruesa
Pimienta blanca en grano

PREPARACIÓN

Macerar los conejos un día antes con ajo, romero, milenrama, chile y aceite de oliva.

Saltear los calabacines y la berenjenas a fuego fuerte hasta que tomen un bonito color dorado. Rectificar la sazón.

Saltear las manzanas de igual manera que las verduras y cuando tomen color, añadir el jengibre molido.

Asar el conejo 15 minutos por cada lado a 180°.

Quitar toda la grasa de la bandeja del conejo. Desglasar con vino blanco y añadir caldo de ave. Dejar reducir y rectificar la sazón.

Cortar el conejo en trozos grandes y rociar con la salsa, servir acompañado de las verduras y manzanas asadas.

Un buen vino blanco fermentado en barrica será un estupendo acompañante.