

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

---

## Conejo cortijero

### INGREDIENTES

1 conejo,  
1 cabeza de ajos,  
1 cebolla,  
50 gr. de pan,  
Vino blanco,  
Pimienta en grano,  
Aceite,  
Sal.

### PREPARACIÓN

Se fríen la cebolla y los ajos bien picados, una rebanada de pan y la asadura del conejo. Se aparta y se maja con cuidado.

Se doran las piezas de conejo y se echan en una cacerola, junto con el majado, un chorreón de vino blanco y unos granos de pimienta.

Se mantiene al fuego hasta que la carne esté tierna. Cada cierto tiempo se le añadirá un poco de agua para que no se pegue el guiso.