

## CONEJO EN AJILLO

### **Ingredientes :**

1 conejo mediano  
1 tomate mediano  
2 dientes de ajo  
2 rebanadas de pan  
cominos, clavo (uno)  
pimienta y almendras  
sal, agua y aceite

### **Modo de hacerlo:**

Se fríe el conejo en el aceite y se pone en una cazuela aparte.

Luego se fríe en el Thermomix, el tomate, los ajos, el pan y las almendras. Se añaden los cominos, el clavo, la pimienta y la sal. Se le añade agua y se tritura. A continuación se vuelca sobre el conejo, al que se le ha añadido un poco de aceite del que se ha usado para freírlo,. Se rectifican de agua y se pone a cocer.

Cuando está trabado se apaga el fuego. 😊

Se puede hacer en el Thermomix, pero recordad que los trozos de carne sean pequeños. En este caso se hace antes el sofrito .- Esto es para el antiguo, en este se puede hacer todo en la TH