



Conejo al Oporto

Descripci3n

default watermark



Esta receta de «cosecha propia» se me ocurrió para darle utilidad al vino de Oporto que tuve que comprar para hacer otro plato. En casa no nos gusta esta variedad de vino y antes de que se nos estropee!

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 conejo grande. En las grandes superficies ya viene precortado.
- 1 cebolla grande.
- 1 ajo grande.
- 150 ml de vino de Oporto. O un vino dulce similar.
- Un chorrito de vinagre, sin pasarnos.
- Caldo, si es necesario.
- 1 hoja de laurel.
- sal, pimienta, aceite de oliva, perejil.

Preparaci3n:

Lo vamos a hacer en olla r3pida, as3 ahorraremos tiempo.

Limpiamos y troceamos el ajo y la cebolla, reservamos.

default watermark



Limpiamos bien el conejo, lo troceamos (se puede comprar ya troceado), salpimentamos y reservamos.

En la olla vertemos un chorro de aceite de oliva, llevamos al fuego, echamos el conejo, que se nos dore bien por todas las caras (tapamos porque salpica mucho). Si no lo podemos hacer en una vez, lo haremos en tandas. Retiramos de la olla y reservamos.





En la misma olla y aceite pochamos la cebolla y el ajo, que se doren pero que no se quemen, removemos. Quedan restos del conejo en el fondo de la olla, pero no importa, desaparecen al echar el vino.

Una vez pochado todo, añadimos el conejo, mezclamos todo, vertemos el Oporto, subimos el fuego, que se evapore el alcohol.



Removemos bien y echamos el vinagre, seguimos mezclando, añadimos el perejil picado y dejamos un par de minutos que se mezcle todo bien.



Si vemos que no es suficiente salsa, aÃ±adimos un chorro de caldo, no es necesario que cubra el guiso, removemos, rectificamos de sal, cerramos la olla y cuando empiece el vapor dejamos cocer unos 35 minutos.

Transcurrido el tiempo retiramos del fuego y cuando se puede abrir la olla, tendremos un guiso para chuparse los dedos.

Serviremos caliente. Lo podemos acompañar de un puré de patata, unas verduritas pochadas, asadas o al vapor, un arroz blanco? O simplemente con una rebanada de pan.



Consejo: Al ser un guiso, es mejor hacerlo con antelación, se potencian los sabores.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

agosto 6, 2018

Autor

admin