

Conejo asado con toque de manzana

Descripción

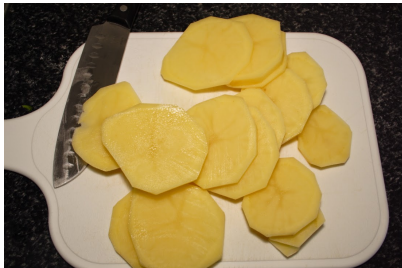
Esta receta es de «cosecha propia». Es parecida a la que hago con pollo, solo que el conejo tarda mas en hacerse, la carne es mas dura.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 kg y 1/2 de conejo entero.
- * 3 patatas hermosas.
- * 2 cebollas medianas.
- * 1 manzana reineta hermosa.
- * Sal, pimienta, buen chorro de vino blanco, aceite de oliva, hierbas aromáticas (a vuestro gusto, yo he puesto orégano y tomillo).

Preparación:

Pelamos, partimos en rodajas de un cm aproximadamente las patatas y reservamos.



Troceamos en rodajas finas la cebolla y reservamos. Pelamos, troceamos la manzana y reservamos.

En una fuente de horno grande, vertemos un chorrito de agua del grifo y ponemos las patatas loncheadas, la cebolla y la manzana picadas. Sazonamos y espolvoreamos con el orégano y el tomillo. Vertemos un chorro de aceite de oliva y otro de vino blanco.

Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.

Salpimentamos el conejo y lo colocamos sobre la cama de patatas y demás, vertemos otro chorro de aceite de oliva y de vino blanco. El conejo lo abrimos bien y lo ponemos, al principio de la cocción, con la parte interna para arriba.



Metemos en el horno, tarda en hacerse, por lo que lo tendremos una hora y media por lo menos. Cuando lleve media hora de cocción, sacamos, le damos la vuelta y echamos otro chorrito de vino

blanco.



Introducimos de nuevo en el horno y 20 minutos antes de acabar la cocci3n sacamos de nuevo, le volvemos a dar la vuelta, con ayuda de una cuchara lo regamos con su propio l3quido. Justo antes de sacar del horno le volvemos a dar la vuelta y metemos a gratinar para que se tueste un poco.

Y por fin sacamos, servimos y degustamos.



Categor3a

1. Carnes

Fecha de creaci3n

febrero 21, 2015

Autor

admin