



Conejo Â«a la cazadoraÂ»

Descripci3n

default watermark



Otra receta de esas que te gustan, fáciles y parecida a las recetas de las abuelas, un guiso sabroso y rápido gracias a la olla exprés.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 conejo hermoso.
- 1 tomate maduro.
- 1 rebanada de pan, no muy grande.
- 5 dientes de ajo medianos.

- 2 cebollas medianas.
- 200 gr de champiñones, pueden ser enteros o en láminas.
- 50 ml de vino tinto.
- 50 ml de vino de Oporto.
- 200 ml de caldo de carne o de verduras. He puesto de este último.
- 1 hoja de laurel.
- Sal, pizca de tomillo, pimienta molida, perejil, aceite de oliva.

Preparación:

Limpiamos y troceamos el conejo (podemos comprarlo ya troceado), salpimentamos, lo vamos sellando en un chorro de aceite de oliva, en la olla rápida a fuego medio, cuando se tueste por todas su caras retiramos y reservamos.

default watermark



Troceamos las cebollas en taquitos (brunoise), laminamos los ajos restantes y limpiamos y partimos en cuartos los champiñones (no importa si son en láminas). Reservamos.

Rallamos el tomate y reservamos.



En el mismo aceite freÃamos 3 dientes de ajo, una vez dorados retiramos y preparamos un majado con los ajos, la rebanada de pan y un poco del caldo de verduras, majamos hasta que se forme una pasta densa y espesa, reservamos.





En la misma olla y el mismo aceite (si vemos que es poco añ±adimos un chorrito m±s) echamos los ajos restantes laminados, las cebollas y el laurel, removemos y dejamos que se pochen. Añ±adimos los champiñ±ones y el tomillo, sofreñ±mos unos minutos. Incorporamos el tomate, removemos.





Agregamos el vino tinto y el Oporto, dejamos reducir, que se evapore el alcohol. Echamos el conejo y el caldo restante, mezclamos todo bien y por Ñltimo incorporamos el majado, removemos bien, rectificamos de sal, tapamos la olla y dejamos cocer durante 15 minutos desde que empieza el vapor.





Servimos caliente, espolvoreamos con perejil, lo podemos acompañar de un puré de patata, unas patatas o verduras cocidas al vapor, o unos cachelos, un arroz blanco ?

Consejo: Al ser un guiso es aconsejable hacerlo con antelación, los sabores se mezclan y el conejo est  m is sabroso.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

octubre 8, 2019

Autor

admin

default watermark