



Conejo a la jardinera

Descripci3n

default watermark



La receta original lleva pollo, pero me pareció³ interesante hacerla con conejo y la verdad es que acerté©.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 1 conejo hermoso.
- 1 cebolla mediana.
- 3 dientes de ajo medianos.
- 2 zanahorias medianas.
- 1/2 pimiento rojo mediano.
- 100 gr de guisantes, pueden ser congelados o en conserva.
- 150 ml de vino blanco.
- 200 ml de caldo de ave o verduras.
- 1 hoja de laurel.
- Sal, aceite de oliva.

Preparaci3n:

Limpiamos y troceamos finamente la cebolla y los ajos, reservamos. Limpiamos y pelamos el pimiento rojo, troceamos en dados no muy grandes, reservamos. Limpiamos las zanahorias y picamos en rodajas finas, reservamos.

default watermark





Troceamos el conejo (viene troceado y limpio ya en bandejas), sazonamos y reservamos. En una olla rápida vertemos un chorro de aceite de oliva y doramos el conejo por todas sus caras, reservamos.





En la misma olla y aceite, echamos la cebolla y los ajos picados, removemos, dejamos rehogar hasta que la cebolla est  tierna, añadimos el pimiento y la zanahoria, mezclamos bien.





Cocinamos unos 15 minutos, sazonamos e introducimos los guisantes congelados (si ponemos en conserva los añadiremos cuando la receta esté terminada) y la hoja de laurel, dejamos cocer unos 5 minutos.

Vertemos el vino blanco, removemos y dejamos que se haga durante un par de minutos, hasta que se evapore el alcohol.

Incorporamos el conejo y el caldo, removemos, rectificamos de sal, tapamos la olla y cuando empiece el vapor dejaremos cocer unos 25 minutos.





Cuando podamos abrimos la olla, ahora sería el momento de añadir los guisantes en conserva, removemos bien y servimos caliente.

Consejo: Al ser un guiso estarÃ¡ mejor si lo hacemos de vÃ©spera.

SÃ­guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃ­bete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃ­a

1. Carnes
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

octubre 10, 2018

Autor

admin

default watermark