

Conejo a la cazadora



Nombre de la receta

Conejo a la cazadora

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Conejo en salsa con setas.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 conejo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1/2 pimiento verde

- 1/2 vasos de vino blanco
- 250 gramos de champiñones
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 hojas de laurel
- 1 rama de tomillo
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar troceamos nuestro conejo limpio. Si ha sido criado por nosotros utilizaremos el hígado que está muy rico.



2 En una sartén ancha ponemos a calentar el aceite y doramos los trozos de conejo salpimentados a nuestro gusto.



3 Cuando esté dorado añadimos la cebolla, los ajos y el pimiento troceados. Reguisamos todo bien durante unos minutos hasta que esté bien pochada toda la verdura.



4 Ahora le añadimos una hoja de laurel y la rama de tomillo. Si tenemos perejil le pondremos también unas ramitas.



5 Inmediatamente añadimos los champiñones limpios y cortados en trozos. Añadimos también el vino y dejamos rehogar durante un minuto.



6 Por último añadimos agua hasta cubrir un poco el conejo. Tapamos y dejamos cocer a fuego medio alto hasta que el conejo esté tierno y quede una salsa espesa. Ya tenemos listo nuestro conejo para servir.



Observaciones o consejos

Si la salsa queda muy clarilla haremos un majado con una rebanada de pan frito y podemos majar también un diente de ajo crudo que añadiremos al conejo y le dará un gusto muy rico. Antiguamente era una receta propia de otoño pues se le añadían setas de cardo. Actualmente usamos champiñón cultivado que es más fácil de conseguir.

Autor

Matilde Linares