

Conejo al ajillo

**Nombre de la receta**

Conejo al ajillo

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Conejo al ajillo con tomillo

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 conejo limpio
- 10 dientes de ajo
- 1 cebolla

- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de tomillo
- 1/2 litros de caldo de pollo
- 1/2 vasos de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- 1 pizca de colorante (opcional)

Pasos

1 En primer lugar pondremos una sartén de fondo ancho al fuego con el aceite y freiremos a fuego bajo 8 dientes de ajo aproximadamente. Si son muy gordos los partimos por la mitad. Cuando estén dorados, los sacamos y reservamos.



2 En este aceite doramos el conejo troceado y salpimentado a nuestro gusto. Cuando está dorado espolvoreamos tomillo.



3 Una vez está dorado el conejo, echamos la cebolla picada y sofreímos conjuntamente.



4 Cuando la cebolla está pochada añadimos el vino y dejamos que evapore un poco el alcohol.



5 A continuación añadimos el caldo de pollo. Si no tenemos caldo de pollo en casa sustituimos por agua y una pastilla de caldo concentrado. Dejamos hervir a fuego medio bajo el conejo durante 45 minutos aproximadamente o hasta que la carne esté tierna. Si nos apetece podemos añadir una pizca de colorante. Cuando la salsita queda reducida y a nuestro gusto añadimos dos dientes de ajo majado junto con las 2 cucharadas de vinagre. Removemos un minuto y ya tenemos listo nuestro rico conejo al ajillo.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares