

Conejo en salsa

**Nombre de la receta**

Conejo en salsa

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos**Descripción**

Conejo en salsa al estilo de mi hermana Celia.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 1 conejo
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo

- 150 mililitro de vino blanco
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 3 rebanadas pequeñas de pan
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar partimos en trozos nuestro conejo una vez bien limpio. Salpimentamos y reservamos.



2 A continuación, picamos en trozos la cebolla y el pimiento.



3 En una cazuela de base ancha ponemos 3 cucharadas de aceite y cuando esté caliente añadimos la cebolla y el pimiento con un pizco de sal para que se vaya pochando.



4 Cuando le hemos dado unas vueltas, añadimos el conejo y removemos continuamente para que se vaya haciendo la carne.

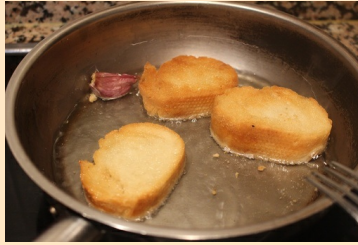


5 Una vez la carne haya cogido un color doradito, bajamos el fuego para hacer nuestros tostes con las rebanadas de pan.



6 Colocamos una sartén con las otras tres cucharadas de aceite y echamos un diente de ajo entero.

Cuando el ajo está dorado, freímos el pan.



7 Sacamos el pan y el ajo en un plato con papel absorbente para quitar el exceso de aceite.



8 En un mortero, machacamos un diente de ajo crudo junto con el ajo frito. A continuación, majamos los tostes junto con el vaso de vino.



9 Añadimos el majado al conejo y dejamos evaporar un pelín el alcohol del vino, removiendo para que no se agarre el pan.



10 Cubrimos de agua y tapamos dejando cocer durante unos 45 minutos a fuego medio bajo y removiendo de vez en cuando para que no se pegue el pan.



11 Cuando la salsa está a nuestro gusto, apartamos y ya podemos servir esta tradicional salsa de conejo.

Observaciones o consejos

Se puede añadir una pastilla de caldo concentrado echando menos sal. Es una forma de cocinar el conejo en salsa bastante antigua.

Autor

Matilde Linares