

Guiso de patatas con conejo



**Nombre de la receta**

Guiso de patatas con conejo

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Patatas guisadas con conejo

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 1 conejo pequeño
- 4 patatas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla mediana

- 4 dientes de ajo
- 1 pizca de azafrán
- 1/2 vasos de vino blanco
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Para realizar nuestra receta, lo primero que haremos será trocear el conejo a nuestro gusto. En una sartén ponemos el aceite y cuando esté caliente, echamos los trozos de conejo a saltear. Una vez en la sartén salamos al gusto.



**2** Doramos los trozos de conejo y cuando están dorados los sacamos y reservamos.



**3** Mientras se ha dorado el conejo, partimos la cebolla, los pimientos y los ajos en trozos no pequeños pues los trituraremos. En el mismo aceite del conejo ponemos a pochar las verduras añadiéndoles un poco de sal.



**4** Cuando las verduras están pochadas las pasamos a un vaso de batidora. Añadimos el vino y trituramos.

**5** Volvemos a pasar a la sartén el conejo y añadimos el triturado y unas hebras de azafrán. Lo dejamos pochar durante unos minutos para que evapore un poco el alcohol del vino.



**6** Añadimos agua e incorporamos las patatas partidas en trozos. Dejamos cocer a fuego medio alto durante una hora aproximadamente. Si vemos que el guiso se queda seco, añadimos un poco más de agua. Cuando esté a nuestro gusto apartamos y ya tenemos listo nuestro rico plato de patatas guisadas con conejo.

**Observaciones o consejos**

Antes no se trituraba el sofrito de verdura. Actualmente se hace y es más agradable para muchas personas no encontrar pizcos.

**Autor**

Matilde Linares