

Conejo al ajillo



Ingredientes

Para 4 personas

- 1 conejo mediano
- aceite de oliva
- ajos
- pimienta
- tomillo
- laurel
- sal
- vino blanco
- pimienta en grano
- guindilla

preparación

Se trocea el conejo, se pone en la cazuela con aceite de oliva.

En la batidora se mezclan los ajos con el vino blanco y se le añade a la cazuela.

Se incorporan el tomillo, el laurel, pimienta y guindilla habiendo sazonado la carne previamente.

Se hace a fuego lento, si la carne es tierna no necesitará agua, en caso contrario se añadirá un poco de agua hirviendo.

Un poco antes de apartarlo se le puede agregar un poco de tomate y pimienta a tiras.

