



RECETAS SALUDABLES

Conejo al ajillo



- 300g. de conejo
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Ramita de tomillo (opcional)

ELABORACIÓN

1. Aderezar el conejo con sal y pimienta y reservar hasta que lo cocinemos.
2. Pelar y machacar ligeramente los ajos enteros.
3. Añadir aceite de oliva en una cazuela y calentar a fuego medio-bajo y dorar los ajos, cuando se doren (sin llegar a quemarse) retirarlos del fuego y reservarlos.
4. Subir el fuego y añadir el conejo y freirlo vuelta y vuelta. Cocinar hasta que la carne esté bien dorada.
5. Incorporar el vino y dejar evaporar el alcohol unos 5 min, añadir los ajos y opcionalmente podemos añadir el tomillo.
6. Tapar y cocinar 15-20 min a fuego medio. A mitad de cocción voltear las piezas si vemos que alguna sobresale de la salsa.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

0,69 €