

Conejo a la Mostaza



Ingredientes:

- 2 conejos
- harina
- pimienta
- 2 cebollas
- mantequilla
- 3 lonchas de bacon
- 2 dientes de ajo
- un vaso y medio de caldo de ave
- mostaza picante
- perejil picado
- 80 ml. nata líquida

Preparación:

Cortar los conejos en seis trozos eliminando los órganos internos y rebozar en harina y pimienta.

Rehogar las cebollas troceadas, agregar los ajos machacados y el bacon en trozos.

Sacar el sofrito de la sartén, poner el conejo y dorar bien.

Bajar el fuego y añadir la mitad del caldo, una cucharadita de mostaza y dos cucharadas de perejil picado. Agregar el sofrito anterior.

Pasar a un recipiente grande con el caldo restante, tapar y cocer a fuego lento hasta que

Conejo a la Mostaza

el conejo esté tierno.

Hacer una pasta con la nata y la harina del rebozado y verter en el recipiente removiendo.

Llevar a ebullición, bajar el fuego y esperar 5 minutos antes de servir el conejo a la mostaza.