

Conejo frito con champiñones y pan frito

Ingredientes:

Un conejo troceado
150 gramos de tocino lo más magro posible cortado a daditos
una cebolla cortada a trocitos
200 gramos de champiñones pequeños enteros o troceados en cuartos
un vaso o más de caldo de pollo
un vaso de vino blanco semi dulce
125 gramos de mantequilla
un poco de aceite de oliva
una cucharada de sopa de harina
un ramillete de tomillo
una hoja de laurel
1 clavo de olor
sal
pimienta y tantas rebanadas de pan como comensales o más al gusto

Preparación:

Poner la mantequilla en una cazuela con la cucharada de harina y remover bien. En esta preparación, rehogar el conejo y el tocino.

Una vez bien rehogado, echarle el vaso de caldo de pollo, el vino blanco, las hierbas aromáticas y salpimentar. Dejar cocer a fuego medio unos 40 minutos. Si va faltando líquido, ir poniendo más caldo.

Añadir entonces la cebolla y los champiñones que habremos salteado previamente con un poco de aceite de oliva. Dejar cocer unos 5 minutos más.

Retirar las hierbas, dejar reducir la salsa, retirar lo máximo posible de grasa con una cuchara.

Freír las rebanadas de pan en una sartén con aceite de oliva. Ponerlas sobre papel de cocina para absorber el aceite sobrante.

En una fuente, disponer las rebanadas de pan, poner encima los trozos de conejo con la cebolla y los champiñones y rociar con la salsa.