

Conejo



Ingredientes:

- 1 kilo y 1/2 de conejo
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 pimiento rojo
- 3 tomates
- 1 litro de agua
- Aceite
- 1 vaso de vino blanco
- 1 manojo de hinojo
- Laurel
- Pimentón
- Sal

Preparación:

Troceamos el conejo en tacos. Aparte, en una sartén, sofreímos la cebolla, el pimiento y los tomates.

Una vez pochado agregamos el ajo, lo doramos y lo incorporamos al conejo junto con el laurel y una cucharada de pimentón.

Posteriormente, lo rehogamos y le añadimos el vino blanco, la sal y unas ramitas de hinojo.

Le agregamos el agua y dejamos cocinar el conejo a fuego lento durante 40 minutos.