

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.