

# Cazuela de conejo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Pimientos Verdes:** 4 Unidades

**Azafrán en hebras:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Almendras peladas:** 100 grs.

**Conejo:** 1 Unidad

**Hierbas frescas:** 2 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 800 cc

**Ajo:** 3 Dientes

**Tomates:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 150 cc

**Habas frescas:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** previamente deshuesado en cubos pequeños.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates, en una olla con agua hirviendo coloque los tomates durante treinta segundos, retire y pase por agua helada.
- Retire la piel, las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte los pimientos verdes, retire las semillas y la parte blanca, corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- Pique las hierbas frescas.
- Pele y corte las papas en cubos pequeños.
- En una *cacero* amplia con aceite de oliva bien caliente, saltee el *conejo* con sal hasta que tome un *color* dorado.
- Agregue los pimientos verdes, las cebollas, los ajos y los tomates.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol. Condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada el *azafrán*, las almendras, las hierbas frescas y las *habas*. Agregue vino blanco durante la cocción.
- En una olla con abundante aceite caliente cocine las papas hasta que tomen un suave *color* dorado. Retire y agregue al *conejo*, mezcle y deje cocinar hasta que las papas estén tiernas.

## Presentación

- En una cazuela sirva el *conejo* con trozos de *manteca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-conejo-3>