elGourmet

Cazuela de conejo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomates disecados: 100 grs.
Puerro: 1 Unidad
Salsa de soja: 1 cda.
Aceite De Oliva: cantidad necesaria
Caldo de verduras: 1 L
Champiñones: 250 g
Portobellos: 250 grs.
Conejo: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Copa
Arroz basmati: 1 Taza
Manteca: 50 g
Harina: 1 cda.
Extracto De Tomate: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Apio: 1 Planta
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidades
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Trozar el **conejo**, sellarlo en una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca*
- Salpimentar.
- Cortar *puerro*, *cebolla*, *zanahoria* y *apio* en trozos de 2 cm aprox
- Picar el *ajo*.
- Una vez dorado el *conejo*, retirar y en la misma *cacerola dorar* los vegetales
- Salar
- Agregar la *harina* para espesar.
- Volver el *conejo* a la *cacerola*, agregar el hígado y los riñones, ramas de *tomillo* y el *laurel*.
- Desglasar con el vino blanco
- Incorporar caldo hasta cubrir la preparación.
- Cortar champiñones y portobellos en ¼
- Dorarlos en un sartén con *manteca* y aceite.
- Agregar el extracto de *tomate* y la salsa de soja

- Revolver.
- Por último agregar tomates secos disecados.
- Sumar a la *cacerola*, tapar y cocinar por 1 hora

Para el arroz

- Sellar el *arroz* en una olla con aceite de oliva y *manteca*.
- Cubrir con agua, tapar y dejar cocinar hasta que se consuma el agua
- Aromatizar con hojas de *apio* picadas

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