

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 $\frac{1}{4}$
- 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 *cacero*la, 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>