Conejo a la cacerola



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón: 1 Unidad
Arroz basmati: 200 g
Harina: 100 grs.
Ajo: 2 Dientes
Papas: 100 g
Habas: 100 g
Brandy: 1 Copa
Conejo: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 1 Botella
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Girgolas: 50 g
Champignones: 50 g
Portobellos: 50 grs.
Panceta: 200 g
Verdeo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Trozar el **conejo**, pasar las piezas por *harina* y *dorar* en aceite de oliva, cortar la *panceta* en bastones
- Picar el *ajo* y las cebollas y el *morrón*, cortar el verdeo en rodajas
- Agregar todos los vegetales a la **cacerola** donde esta el *conejo*, flambear con la copa de brandy, agregar el vino blanco
- Cortar los *hongos* y sumar a la preparación, salar, añadir las *habas* peladas y las papas cascadas.

Para el arroz

- Lavar el *arroz* hasta quitarle el almidón, cocinar en una *cacerola* con aceite de oliva y agua.
- Colocar el doble de agua que de *arroz* en volumen en una *cacerola*
- Cocinar tapado hasta que se evapore la totalidad del líquido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-cacerola