

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>