

Conejo a la cerveza rubia

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Brandy: 30 Ml.

Conejo troceado: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Echalotes: 16 Unidades

Tomillo fresco: 1 Rama

Harina: 1 cda.

Miel: 2 cdas.

Cerveza Rubia: 1 L

Caldo de carne: 1/2 L

Papas cortadas en cubos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Salpimentamos y doramos el **conejo** en una olla grande con aceite de oliva.
- Mientras tanto, picamos la *cebolla* y laminamos el *ajo*
- Reservamos
- Cuando el *conejo* esté dorado, lo retiramos e incorporamos los echalotes enteros y pelados
- Salpimentamos y sofreímos unos segundos
- A continuación, agregamos el *ajo* laminado y la *harina* y cocinamos bien.
- Luego, incorporamos el brandy y la miel y vertemos la cerveza
- Esperamos que se evapore el alcohol.
- Una vez que el alcohol se haya evaporado, agregamos el *conejo*, el *tomillo*, las papas cortadas en cubos y el caldo
- Rectificamos de sal y pimienta.
- Dejamos cocinar 15 minutos o hasta que el *conejo* y las papas estén en su punto.
- Cuando el guiso esté terminado, lo emplatamos y decoramos con la *cebolla*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-cerveza-rubia>