elGourmet

Conejo a la Provenzal con Papines

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Conejo: 1 unidad
Harina: c/n
Manteca: c/n
Perejil: c/n
Aceitunas negras: 100 Gramos
Dientes de ajo: 3 Unidades
Vino Blanco: 1 Taza
Papines: 500 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Trozar el **conejo** en octavos, *condimentar* y pasar por *harina* quitando el exceso.
- *Dorar* el *conejo* en el aceite de oliva caliente, retirar y en la misma *cacerola* sudar la *cebolla* y los ajos hasta transparentar
- Desglasar con el vino y evaporar
- Volver las presas de *conejo* y cocinar a fuego bajo 40 minutos.
- Agregar los papines en mitades seguir cocinando 20 minutos.
- Retirar del fuego y agregar las aceitunas y las hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-provenzal-con-papines