Conejo a la provenzal

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 3/4 Taza
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Cognac: 1 Medida
Tomillo: 3 Ramitas
Azucar: 1/2 cdita.
Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Perejil picado: A gusto
Manteca: 1 Nuez
Conejo: 1 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Retire los riñones y el hígado del **conejo**
- Deshuese y corte en trozos.
- Pele los dientes de *ajo* y aplaste.
- Pele las cebollas y corte en pluma.
- Corte la *berenjena*, el *zucchini* y los morrones en bastones gruesos.
- Pele el *tomate*, corte en cuartos y retire las semillas.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los dientes de *ajo* junto con el *tomillo* y perfume.
- Agregue la *cebolla* y condimente con la sal y la pimienta.
- Incorpore los morrones y el *zucchini*, cocine uno o dos minutos y agregue la *berenjena* junto con el *tomate* y cocine durante 15 minutos más.
- A mitad de cocción agregue ¼ taza de vino blanco.
- Sobre el final de la cocción agregue el azúcar.

- En otra sartén con aceite caliente, saltee el *conejo*, junto con los riñones y el hígado
- Agregue la *manteca* y dore.
- Retire el exceso de grasa, flambee con el coñac y desglace con el vino restante.
- Agregue la preparación anterior y cocine durante 20 minutos mas.
- Luego agregue las aceitunas negras.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil* picado.

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