

Conejo a las brasas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Conejos: 4 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Manteca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retiramos las cabezas de los conejos y los abrimos por la *panza*.
- Condimentamos con sal fina, pincelamos la parte exterior de los conejos con abundante *manteca* pomada y pasamos la parte enmantecada por *harina*.
- Rociamos la parte de los huesos de los conejos con *jugo* de 1 *limón* y aceite de oliva
- Pincelamos con *manteca* pomada y pasamos por *harina* esta parte de los conejos.
- Llevamos a la parrilla a fuego medio y parejo del lado de las costillas.
- Una vez dorados suavemente, damos vuelta, pincelamos nuevamente con *manteca* pomada, rociamos con *jugo* de *limón* y continuamos la cocción a fuego suave.
- Cuando comiencen a soltar su *jugo* transparente retiramos del fuego y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-las-brasas-2>