

# Conejo Adobado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Adobo

Vinagre: 50 Ml.

Clavo De Olor: 1 g

Orégano: 2 g

Chile Guajillo: 150 g

Comino: 1 g

Chile pasilla: 150 g

Ajo: 100 g

### Conejo Adobado

Conejo: 1 Unidad

### Guarnición

Pasta hojaldre: 200 g

Manzana golden: 2 Unidad

Mantequilla: 50 grs.

Clavo De Olor: 5 g

Azucar: 10ml

## Preparación de la Receta

### Para el conejo

- *Deshuesar* el **conejo**, salpimentar, *bridar* y *marinar* en el adobo
- Parrillar.

### Para el adobo

- Limpiar los chiles y tatemarlos.
- Licuarlos con el fondo, el *orégano*, el *comino*, el *vinagre* y salar.
- Guisar la salsa.

## Para la guarnición

- Estirar la masa formando un rectángulo con un marco y pegar con *huevo*.
- Caramelizar las manzanas con *mantequilla*, azúcar y clavo de olor.
- Colocar sobre la pasta y hornear.

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