

# Conejo al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Perejil picado:** 1 cda.

**Conejo:** 1 Unidad

**Pimienta en grano:** 2 cdita.

**Papas chicas:** 4 Unidades

**Ajo picado:** 2 cdas.

**Vinagre de vino:** 3 cdas.

## Varios

**Hojas verdes:**

## Preparación de la Receta

- Limpie el **conejo**, retire el exceso de grasa y corte en trozos.
- Coloque en el mortero el *ajo* junto con el *perejil*, la pimienta y la sal, machaque y reserve.
- Lave las papas y corte en rodajas de 1cm de espesor.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *conejo*.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, dore las papas y condimente con sal. Colóquelas luego en una placa y por encima el *conejo*.
- Rocíe con *vinagre* y agregue por encima la preparación reservada.
- Lleve al horno a 160°C durante 35 minutos aproximadamente.
- Condimente las hojas verdes a gusto.

## Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con hojas verdes.

