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.

Consulta la receta original en