

Conejo al Brandy



Ingredientes

Ajete: 1 Manojó

Vino Blanco: 200 cc

Echalote: 14 Unidades

Harina: 60 grs

Laurel: c/n

Mantequilla: 160 grs

Batatas cocidas: 5 Unidades

Salsa de soja: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: c/n

Azúcar moreno: 40 grs

Caldo de verduras: 1 Litro

Ajo: 2 Dientes

Limones: 2 Unidades

Brandy: 100 cc

Perejil: c/n

Romero: c/n

Zanahorias baby: 10 Unidades

Conejo: 1 Unidad

Puerros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- *Dorar* en la *mantequilla* con un poco de aceite de oliva los trozos de **conejo** salpimentados.
- Retirar y reservar.
- *Dorar* el *ajo*, las zanahorias, las cebollas, los ajetes cortados y los puerros igual.
- Añadir la *harina* y dejar que cocine.
- Añadir el brandy, evaporar el alcohol y añadir el vino y volver a evaporar.
- Agregar el *conejo* y tapar con el caldo de verduras.
- Añadir las hierbas.
- Cocinar durante unos 20-30 minutos y a último momento añadir la salsa de soja y el azúcar (previamente mezclados para que se derrita el azúcar).
- Cortar las batatas y *dorar* con *mantequilla* y *tomillo*.
- A último momento mojar con el zumo de *limón* y poner en un plato.
- Servir el *conejo* y las batatas juntos.