Conejo al Brandy

Ingredientes

Ajete: 1 Manojo
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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-al-brandy