Conejo al pulque



Ingredientes

Conejo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 3 Hojas
Orégano: 1 Pizca
Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria
Pulque: 1 Litro
Ajo: 5 Unidades
Chile pasilla: 6 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- *Sazonar* con sal el **conejo** limpio y cortado en piezas, colocarlo en un recipiente y marinarlo con pulque por 12 horas en el refrigerador.
- Pasado el tiempo escurrir el *conejo* y cocinar en una cazuela con agua, media *cebolla*, tres dientes de *ajo*, sal y las hojas de *laurel* una vez *cocido* retirar la carne y escurrir.
- Reservar el caldo.
- Tostar los chiles pasilla en un comal
- Licuar los chiles tostados con la *cebolla* restante, dos dientes de *ajo* y un poco de caldo de cocción del *conejo*.
- En una cazuela con *manteca* de *cerdo* freír las piezas de *conejo*, añadir el adobo con un poco del caldo, *sazonar* con *orégano* y que de un hervor

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-al-pulque-2