

Conejo al romesco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Avellanas tostadas: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil picado: A gusto

Pulpa de morrón asado: 2 cdas.

Vino Tinto: 1 Vaso

Harina: 1/2 Taza

Pan Tostado: 2 Rodajas

Ajo picado: 1 cdita.

Salsa de tomates: 1 Taza

Pimiento rojo asado: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Almendras Tostadas: 1 cda.

Conejo: 1 Unidad

Vinagre de vino: 1/4 Taza

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie el **conejo** y corte en porciones.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Retire las semillas del *pimiento* y pique.
- Pele las papas y corte cascada.
- Tueste la *harina* en una sartén, agregue la salsa de tomates, cocine unos instantes y reserve.
- Coloque en el mortero las avellanas, las almendras, el pan tostado, 2cdas de aceite de oliva, 1cda de caldo, la pulpa de *morrón* y machaque. Reserve. 12

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *ajo* y luego de unos minutos las papas.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, dore el *conejo* y añada a la preparación anterior.
- Desglace la sartén con vino tinto y agregue a la preparación del *conejo*. Cocine unos minutos.
- Agregue la preparación reservada de *tomate* y *harina*.
- Incorpore caldo de verduras de ser necesario.
- Cocine durante 35 minutos aproximadamente.
- Agregue la preparación del mortero reservada.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-al-romesco>