

Conejo al vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos secos: 20 g

Orégano: 1 Rama

Laurel: 2 Hojas

Aceite De Maíz: 1 cda.

Perejil: 2 Ramas

Panceta ahumada: 200 g

Cebollas: 4 Unidades

Vino Tinto: $\frac{3}{4}$ L

Sal y Pimienta: A gusto

Conejo: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Champignones de París: 200 g

Guarnición

Jerez: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Cebollas pequeñas: 1 k

Manteca: 1 cda.

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Troce el **conejo** y elimine la membrana que recubre la carne.
- Caliente el vino.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pele y corte las cebollas en cubos regulares.
- Hidrate los *hongos* y pique groseramente.
- Corte los champignones en cuartos.
- Forme un ramo con las hierbas.
- En una *cacerola* con el aceite dore la *panceta*.
- Incorpore el *conejo* con la carne hacia abajo y selle levemente por ambas caras.

- Codimente con sal y pimienta.
- Retire el *conejo*, añada las cebollas, los *hongos* hidratados y cocine hasta que la *cebolla* se transparente.
- Reincorpore el *conejo* con el vino, las hierbas y los champignones.
- Termine la cocción durante 1 hora aproximadamente.
- Deshuese las piezas de *conejo* antes de servir.

Guarnición

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* dore las cebollas.
- Deglase con el Jerez y continúe la cocción a fuego bajo.
- Salpimiente.
- Añada más líquido de ser necesario.

Presentación

- Sirva el *conejo* en el centro de un plato.
- Sirva la *guarnición* de cebollas al rededor.
- Decore con hojas de *perejil*.

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