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: ¾ 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