

Conejo con hierbas y champiñones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Extracto De Tomate: 1 cda.
Conejo pata/muslo: 4 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Champiñones: 150 g

Puerro: 3 Tallos

Aceite De Oliva: 4 cdas. Caldo de verduras: 1/2 L

Tomillo: 3 Ramas

Sal y Pimienta: A gusto Zanahorias: 2 Unidades Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y machaque los dientes de ajo.
- Pele y pique la cebolla.
- Pique el puerro.
- Pele y corte en pequeños dados las zanahorias.
- Corte los champiñones en cuartos.
- Salpimiente el *muslo* y las patas de **conejo**, pase luego por *harina*.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, selle las porciones de conejo de ambos lados junto con los ajos
- Una vez doradas agregue la *cebolla*, el *puerro*, las zanahorias, los champiñones y el extracto de *tomate*, mezcle bien e incorpore el *tomillo* y cubra con el caldo de verduras.
- Deje cocinar a fuego mínimo durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de conejo y bañe con la salsa de la cocción.
- Acompañe con un Malbec cosecha 2000.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-hierbas-y-champinones