

# 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>