

# Conejo con Salsa de Naranja

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Harina:** 1 cdita

**Vino Blanco:** 1/2 Vaso

**Sal:** Cantidad necesaria

**Perejil fresco:** Cantidad necesaria

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Conejo:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1/2 Unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Romero:** 1 Rama

**Agua:** 1 Vaso

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

**Naranja:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una olla, verter una cantidad generosa de aceite y esperar a que se caliente.
- Agregar la *cebolla*, el *pimiento rojo*, los dientes de *ajo*, las hojas de *laurel* y salpimentar a gusto
- Añadir el *romero* para que se tueste
- Una vez que las verduras estén bien pochadas, incorporar el **conejo**
- Cuando la carne se dore, echar la ralladura de **naranja**.
- Remover bien para que se mezclen todos los sabores
- Cuando el *conejo* y la verdura estén bien dorados, añadir la *harina*
- Tostar la bien con todos los ingredientes.
- A continuación, volcar el vino y el agua
- Luego añadir el *perejil* bien picado
- Tapar para que no se evapore el caldo
- Dejar cocinar a fuego medio durante 40 minutos
- Transcurrido ese tiempo, comprobar si el *conejo* está bien hecho e incorporarle el *jugo de naranja*
- Remover y dejar cocer unos 20 o 30 minutos a fuego medio
- Comprobar que la carne de *conejo* esté tierna y corregir de sal
- Servir.

- Evita que el *ajo* se repita, quitándole el germen

## Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color naranja* brillante.
- Incrementa el sabor y añádele unos gajos enteros de *naranja* en la última ½ hora de cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-salsa-de-naranja>