

Conejo en Caldo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Caldo

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Mejorana: c/n

Perejil: c/n

Papas: 5 Unidades

Zanahorias: 3 Unidades

Marinado

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Chiles verdes: 2 Unidades

Sal: c/n

Conejo: 1/2 Unidad

Mejorana: c/n

Pimienta Negra: c/n

Semillas de comino: c/n

Pico de gallo de pepitas

Cilantro: c/n

Semillas De Calabaza: 1/2 Taza

Chile de árbol: 2 Unidades

Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Caldo de conejo

- Moler en el *molcajete* las cebollas de verdeo, los chiles, sal, *comino*, *mejorana* y pimienta negra.

- Colocar el **conejo** en un recipiente y cubrir con la preparación anterior.
- Tapar con papel film y dejar en refrigeración durante una noche.
- En una olla con agua hirviendo agregar *cebolla*, *mejorana*, *perejil* y el *conejo* marinado.
- Incorporar las papas y las zanahorias cortadas.
- Cocinar por 30 minutos o hasta que el *conejo* esté tierno.

Pico de gallo de pepitas

- Tostar pepitas de *calabaza* en una sartén
- Moler en el *molcajete* las pepitas junto con el *cilantro*, los jitomates, los chiles y sal.

Armado

- Servir el caldo caliente en tazones y acompañar con tortillas de maíz calientes y el pico de *gallo* de pepitas.

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