elGourmet

Conejo en Escabeche

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Azucar: 1 cda
Harina: c/n
Laurel: 1 Hoja
Pimentón dulce: 1 cda
Aceite De Oliva: 200 cc
Cebolla Morada: 2 Unidades
Vinagre de jerez: 100 cc
Vino Blanco: 100 cc
Ajo: 1 Diente
Zanahorias: 2 Unidades
Pimienta en grano: c/n
Conejo: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Pasar el **conejo** por *harina* y lo *dorar* en una olla.
- Retirar y en la misma olla poner el aceite nuevo.
- *Dorar* el *ajo*, las cebollas, el *puerro*, las zanahorias, todo en trozos medianos.
- Agregar el *pimentón* y la pimienta en grano.
- Desglasars con el vino blanco.
- Añadir el *vinagre* una vez evaporado el alcohol y la cucharada de azúcar.
- Agregar el *conejo*, el *laurel* y el *tomillo* y cocinar 20 minutos.
- Servir con patatas cocidas o con *arroz* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-en-escabeche