

Conejo en Salsa de Ciruela Amarilla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Conejo

Aceite para freír: c/n

Cebolla: 1/2 Pieza

Diente de ajo: 4 Unidades

Orégano: 3 Gramos

Tomillo: 3 Gramos

Agua: c/n

Conejo en partes: 1 unidad

Laurel: 4 hojas

Sal: c/n

Salsa

Ajonjolí dorado y molido: 200 Gramos

Cebolla: 1/2 Pieza

Ciruela amarilla: 3/4 Kilo

Hojas de cilantro: 1 cda

Chile güero sin semilla: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Marinar el conejo toda la noche en un recipiente hermético con alguno de los siguientes líquidos

- Salmuera, vino blanco o *vinagre* casero diluido con agua a su gusto
- Así mismo agregar el *laurel*, *orégano* y *tomillo*
- Al día siguiente, cocinar el **conejo** con la media *cebolla*, el *ajo* y la sal.
- Retirar el *hueso* a las ciruelas y la piel junto con la carne se pone a licuar con el *chile güero*, los dientes de *ajo*, la *cebolla* y el *cilantro* con un poco del caldo del *conejo*
- Reservar y colar.
- Licuar la fruta con *chile güero*, dientes de *ajo*, *cebolla* y *cilantro* con un poco del caldo del *conejo*.

- Reservar y colar.
- Cuando esté *cocido*, sacar el *conejo* del caldo y poner a freír hasta que obtenga un *color dorado*
- Reservar el *conejo* frito.
- En un poco de aceite se pone a freír la pasta de *ajonjolí* y se agrega lo licuado, se deja *hervir* y se rectifica la sal.
- Agregar el *conejo* y cocinar a que dé un hervor.
- Rectificar la sal y si la salsa estuviese ácida, se agrega un poco de azúcar.

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