Lista de ingredientes para la receta Conejo en salsa de hongos con quibebe

Conejo

- Hongos secos 50 g
- Puerro 1 Unidad
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Fondo oscuro de conejo 1 L
- Conejos 2 Unidades
- Oporto 250 cc
- Ajo 1 Diente
- Vino Tinto 250 cc
- Pimienta A gusto
- Extracto de carne 1 cdita.
- Apio 1 Rama
- Zanahoria 1/2 Unidad
- Tomates 300 g

Quibebe

- Zapallo amarillo 250 g
- Queso Fresco 100 g
- Manteca 50 g
- Agua Cantidad necesaria
- Cebolla de verdeo 1 Unidad
- Cebollino 1 cdita.
- Polenta 300 g