

Conejo en Salsa Mexicana por Doña Porfiria Leal Mejía - Huichapan



Ingredientes

Conejo: 1 Unidad

Marinado del conejo

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite: c/n

Ajo: 2 Dientes

Semillas de comino: 2 cdas

Agua: c/n

Sal: 2 cdas

Salsa mexicana

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite: 4 cdas

Ajonjolí o sésamo: 200 Gramos

Clavo De Olor: c/n

Ajo: 2 Dientes

Manteca De Cerdo: 2 cdas

Pimienta Negra: c/n

Semillas de comino: 2 cdas

Tomillo: c/n

Agua: c/n

Chiles verdes: 1/4 Kilo

Laurel: 2 Hojas

Jitomates o tomates redondos: 5 Unidades

Mejorana: c/n

Sal: c/n

Tomate verde: 7 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocer el **conejo** en olla de barro con abundante agua por 2 horas.
- Mantener en su agua de cocción

Salsa mexicana

- *Hervir* los jitomates o tomates redondos, *tomate* verde y los chiles en agua
- Licuar con apenas agua de su cocción.
- En una sartén *dorar* el *ajonjolí* y retirar.
- En la misma sartén, freír la *cebolla* y el *ajo*
- Retirar.
- Agregar en la sartén aceitada la otra mitad de las semillas de *comino*, la pimienta y el *clavo*.
- Mezclar todo lo frito en un bowl
- Molcajetear hasta reducir en pasta ayudado por agua.
- Licuar los tomates, jitomates o tomates redondos y chiles con un poco de su agua de cocción.
- Guisar el licuado con la pasta de *especias* ya cocidas en una olla con la *manteca* de *cerdo*.
- *Sazonar* con *laurel* en hojas, una rama de *tomillo* y *mejorana*.
- Cocer a fuego lento por 30 minutos.

Marinado del conejo

- Moler el *comino* en grano hasta reducirlo a polvo
- Incorporar la sal, *cebolla* y *ajo*
- Moler muy bien.
- Retirar las piezas de *conejo* de la olla de cocción, *marinar* untando las piezas y reservando por 1 hora.
- Freír dorando el *conejo* adobado en aceite bien caliente.
- Pasar las piezas a la olla de salsa mexicana y dejar reposar.
- Servir la pieza bañada con abundante salsa y acompañar con *arroz* a la mexicana

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-en-salsa-mexicana-por-dona-porfiria-leal-mejia-huichapan>