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 fritado en un bowl
- Molcajetear hasta reducir en pasta ayudado por agua.
- Licuar los tomates, jitomates o tomates redondosy 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.
- Freir 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