Conejo en Sihuamonte

Ingredientes

Conejo: 1 Unidad
Cebolla: ½ Unidadedas
Masa De Maíz: 100 g
Sal: Cantidad necesaria
Jitomate : 5 Unidades
Chile Guajillo: 5 Unidades
Epazote: 6 Hojas
Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Cocer en agua los jitomates, *cebolla* y *chile*
- Una vez cocidos licuarlos.
- Salpimentar los trozos de **conejo**.
- *Dorar* en una cazuela con aceite el *conejo*.
- Añadir la salsa y *sazonar* con sal al gusto.
- Disolver en una taza la masa, colar y añadir a la salsa.
- Agregar el *epazote* y *hervir* a fuego bajo hasta que el *conejo* esté completamente *cocido*.
- Servir con tiras de tortilla frita.

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