

# Conejo

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Conejo pequeño:** 1 Unidad

**Ajo:** 5 Dientes

**Romero:** 1 Rama

**Pimienta:**

**Pimientos:** 8 Unidades

**Aceite De Oliva:**

**Albahaca fresca:** 1 Ramillete

**Tomates cherry:** 12 Unidades

**Pan de semillas:** 8 Rodajas

**Salvia:** 1 Rama

**Sal:**

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Luego, deshuesamos el **conejo**. Para ello, cortamos las patas delanteras y las traseras, siguiendo la línea del músculo. Rompemos el cartílago con las manos y cortamos. Reservamos.
- Para extraer el *solomillo*, colocamos el tronco del *conejo* boca abajo y tanteamos con los dedos su columna. Cortamos con cuidado la carne que hay justo al lado de la columna, hasta llegar a la última *costilla*.
- Machacamos los dientes de *ajo*. Reservamos.
- Cortamos dos trozos de papel de aluminio, colocamos uno de ellos sobre nuestra superficie de trabajo e incluimos en uno de ellos los trozos de *conejo*. Salpimentamos y añadimos el *ajo* machacado, *romero*, *tomillo*, *salvia* y un chorrito de aceite de oliva.
- Cerramos el papel, envolviendo el *conejo* y volvemos a envolver con el otro trozo para protegerlo bien. Una vez protegido, lo pasamos a una bandeja para horno.
- Llevamos al horno durante dos horas a 200°C en la parte central del horno.
- Luego, llevamos una sartén al fuego a temperatura media con un chorrito de aceite de oliva. Salteamos los tomates con su rama y los pimientos revolviendo para que no se quemen. Salamos y reservamos.
- Cortamos 4 rebanadas de pan en trozos de 4 cm aproximadamente. Reservamos.
- Una vez que pasó el tiempo de horneado, sacamos el *conejo*, lo desenvolvemos y emplatamos añadiendo un chorrito de aceite de oliva. Acompañamos nuestro plato con los tomates, los pimientos salteados y los trozos de pan. Decoramos con unas hojitas de *albahaca*.

- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/conejo>