

Coniglio alla cacciatora (Conejo a la cazadora)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos secos: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo seco: A gusto

Vino Tinto: 50 cc

Conejo: 1 Unidad

Caldo: 1 Taza

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates Perita: 1 k

Jamón crudo: 50 g

Preparación de la Receta

- Remoje los *hongos* en agua tibia por 1 hora y luego escurra bien.
- Bañe con el vino tinto, procese ligeramente y reserve.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con un poco de aceite de oliva rehogue la *cebolla* con sal y reserve.
- Corte el *jamón* en cubos pequeños.
- Pele los tomates y procese hasta reducirlos a puré.
- Corte el **conejo** en trozos parejos.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva y un poco de *manteca* dore los trozos de *conejo*, salpimiente, tape la sartén y deje cocinar durante 5 minutos
- Incorpore el *jamón*, el *tomillo*, la *cebolla* rehogada, *manteca* y deje cocinar con la *cacerola* tapada durante 3 minutos.
- Agregue el vino con los *hongos*, el puré de tomates, el caldo y deje reducir sobre fuego medio durante 30 minutos aproximadamente con la *cacerola* destapada.

Presentación

- Sirva en una fuente con el fondo de cocción.