

Estofado de conejo



Ingredientes

Carne de Conejo: 1 k

Ajo: 2 Dientes

Chile cascabel: 4 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Cebolla: ½ Unidades

Jitomate : 3 Unidades

Papas: 2 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Trocear *cebolla* y jitomates, reservar.
- Sofreír en una *cacerola* con aceite la *cebolla*, *ajo* y *chile cascabel* sin semillas.
- Añadir al sofrito los jitomates y seguir cocinando.
- Licuar todo el sofrito y reservar.
- Salpimentar la carne de **conejo** y sellar en la misma cazuela donde se sofrió el recaudo.
- Añadir la salsa licuada a la carne dorada, rectificar y dejar cocinar.
- *Pelar* y cortar las papas en cubos y las zanahorias en rodajas.
- Incorporarlas al estofado.
- Continuar la cocción hasta que los ingredientes estén suaves.

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