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