elGourmet

Lomo de conejo con alcachofas y papas salteadas

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Alcachofas en aceite: 200 g
Papas cocidas: 200 g
Sal:
Manteca: 50 g
Lomos de conejo: 2 Unidades
Pasta de guindilla en conserva: 1 cda

Preparación de la Receta

- Para empezar realizar una salsa para macerar los conejos

Para ello

- Derretir 25 g de *manteca*
- Luego, mezclarla con la pasta de *guindilla*, sal, *jugo* de *limón* y ralladura.
- Colocar el **conejo** en esta mezcla y dejar que se macere durante 15 minutos.
- Por otra parte, escurrir las papas, cortarlas a la mitad y marcarlas a fuego vivo en una sartén con el resto de la *manteca*
- Salpimentar
- Cortar las alcachofas en cuartos y añadir a la sartén
- Dejar cocinar hasta que tomen un *color* dorado.
- Por último, *dorar* los lomos de *conejo* en una sartén con un poco de su marinado.
- Emplatar los lomos acompañados del salteado de papas y alcachofas.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-conejo-con-alcachofas-y-papas-salteadas