Receta de Conejo con Miel y Cerveza

13 Mayo 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una fácil y rica receta de Conejo con miel y cerveza que seguro os gustará y la prepararéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Conejo fresco (uno de un kg o más según comensales)
- Manteca (50gr)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Harina
- Cebolla grande (una)
- Miel (tres cucharadas)
- Cerveza (un litro)
- Estragón (una cucharadita)
- Romero (una ramita)
- Tomillo (dos cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Partir el conejo en trozos grandes y echarlos un poco de sal y pimienta
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva y la manteca, dorar los trozos de conejo previamente enharinados, dejar reservados
3. Refreír la cebolla cortada en trocitos en la misma sartén, echar un poquito más de aceite si fuera necesario, y luego añadir la miel, las especias y el conejo reservado
4. Verter la cerveza encima, y dejar cocer a fuego moderado hasta que el conejo esté cocido y la salsa reducida
5. Servir acompañado de una ensalada o unas patatas fritas y.....buen provecho!!!