Receta de Conejo al Vino con Verduras

01 Mar 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de conejo, hay muchas formas de prepararlo y esta es una de las más ricas que yo he probado, se trata de **Conejo al vino con Verduras,** espero que os guste y la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Conejo troceado (uno)
- Tomates frescos (tres)
- Zanahorias medianas (seis)
- Cebollas pequeñas (cuatro)
- Vino blanco (medio vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Tomillo

Modo de Preparación

1. Aderezar el conejo troceado con un poco de sal y tomillo, y espolvorearle con harina
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar los trozos de conejo por todos los lados a fuego alto durante cinco minutos, después retirarlo del fuego y reservar
3. Poner una cacerola con aceite y refreír las zanahorias y las cebollas troceadas
4. Cuando la cebolla esté doradita, añadir el conejo reservado y remover para que se mezcle
5. Añadir el vino, dejar que evapore y luego dejar unos veinte minutos más para que se cocine todo
6. Pasado el tiempo, echar el tomate pelado y cortado en tiras muy finitas, echar un poco de tomillo, romero y un poco de pimienta y dejar diez minutos más a fuego lento hasta que el conejo esté tierno, ajustar la sal si fuera necesario
7. Servir caliente y si queréis acompañado de arroz blanco o unos tallarines, según vuestro gusto y....buen provecho!!!