



Conejo al romero

Conejo al romero

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1 conejo, romero en polvo, 1 rodaja de pan frito, perejil, 3 dientes de ajo, 1 vaso de vino blanco, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpia el conejo, se seca y se corta en 8 trozos.
- 2) Se pelan los dientes de ajo y se pican 2 de ellos junto con el perejil.
- 3) Se machaca el pan frito y el diente de ajo restante en un mortero y se rocía con el vino blanco.
- 4) Colocar los trozos de conejo en una cazuela de barro, espolvorearlos con romero en polvo, echar un chorro de aceite, sal y los dos ajos con perejil picados en el paso 2.
- 5) Se deja macerar durante 2 horas.
- 6) Se añade la mezcla del mortero a la cazuela y se lleva al fuego.
- 7) Dejar a fuego medio hasta que la carne esté tierna y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/conejo-al-romero-133.php>