



Conejo con patatas

Conejo con patatas

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

Ingredientes:

1 conejo, 1kg. de patatas, 3 cebollas, 1 vaso de puré de tomate frito, 1 hoja de laurel, tomillo, 1 cucharada de azúcar, 1 vaso de vino tinto, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpia y se corta el conejo en trozos.
- 2) Pelar las cebollas y picarlas.
- 3) Calentar aceite en una sartén y dorar el conejo con las cebollas.
- 4) Cuando la carne esté tierna, se rocía con el vino y con el puré de tomate frito. Se echa sal, el azúcar, la hoja de laurel y el tomillo.
- 5) Se deja a fuego vivo hasta que dé el primer hervor.
- 6) Se baja el fuego y dejar 20 minutos más.
- 7) Se añaden las patatas peladas y cortadas en cuadraditos.
- 8) Dejar todo a fuego lento hasta que esté tierno.
- 9) Echar sal al gusto y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/conejo-con-patatas-134.php>