# CONEJO AL AJILLO.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Sonia Campos

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
*cuanto mas bueno sea el vino mejor sabor tendra el conejo!!!*

## Descripción:

*esta receta se puede hacer tambien con pollo, carne de cerdo.....pero en mi casa gusta mucho con conejo!!*

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 conejo troceado
- UNA CABEZA DE AJOS
- un vaso de vino blanco o vino dulce de Malaga
- 1/2 vaso de agua
- tomillo,romero ,sal y pimienta
- 1/2 vaso aceite oliva

## Preparación:

### Paso 1

*en una sarten ponemos el aceite y freimos los ajos sin pelar( pero con un cortecito pàra que suelten todo el sabor)cuando esten doraditos los reserbamos,ponemos el conejo y lo doramos por todas partes cuando ya este dorado añadimos el tomillo,romero,sal y pimienta movemos bien y añadimos los ajos,el vino y el agua y dejamos a medio fuego hasta que reduzca la salsa.podemos acompañar con patatas fritas,pure de patatas...o lo que mas guste en casa!*