Conejo al horno con champiñones

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

Creador: MarianSouto

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Medio conejo
- 200gr de champiñones laminados
- Una docena de patatas pequeñitas
- Un vaso de chupito de aceite de oliva
- Un vaso de chupito de coñac
- Un vaso de chupito de vino blanco
- Una pastilla de avecrem
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Laurel
- 3 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos el conejo, echamos una ramita de tomillo y una hoja de laurel.

Paso 2

Pasamos por la batidora el aceite, el vino , el coñac, los ajos y la pastilla de avecrem y se lo echamos al conejo.

Paso 3

Precalentar el horno a 180 º y cocer 40 min tapado con papel albal (darle la vuelta a la carne despues de 20 min). Pasado este tiempo añadir los champiñones y dejar asar 10 min. más (Mientras tanto freir las patatas).

Añadir las patatas y poner a fuego intenso por encima para dorar el conejo, regar continuamente y darle vueltas a la carne. (Si nos quedamos sin salsa añadir agua o vino con media pastilla de avecrem disuelta)