Conejo al vermut

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ángeles Mesa R

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 conejo cortado en trocitos
- 1/2 vaso de vermut blanco
- - 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajos
- Pimienta negra en grano
- - Aceite - Sal
- 1 hoja de laurel
- nuez moscada en polvo
- Caldo de Carne

Preparación:

Paso 1

Adobar el conejo con sal y unos cuantos ajos machacados unas pocas veces en el mortero, durante unas 2 horas antes de cocinarlo. Dorarlo en una sartén con el aceite, y ponerlo ya frito, en una cazuela. -En el aceite que sobra de freírlo, rehogar la cebolla cortada a trocitos, 4 dientes de ajo enteros, 2 hojas de laurel, la pimienta en grano y la nuez moscada. Frito todo, añadir el medio vaso de vermut blanco a la sartén, dándole unas vueltas. -Cuando esté, echarlo sobre el conejo y cubrirlo con caldo. Dejarlo hervir hasta que esté tierno y casi sin caldo.