Conejo con alcachofas

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

Creador: Mª Jesus Garcia

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 1/2 conejo
- 12 alcachofas
- aceite, sal
- 1 trozo de pimiento verde
- 1 trozo de pimiento rojo
- 1/2 cebolla
- 1/2 limón

Preparación:

Paso 1

Lavar, secar y picar los pimientos rojo y verde. Picar la cebolla. Lavar y secar el conejo; partirlo en trozos si no lo ha hecho el carnicero. Poner en una cazuela aceite al fuego máximo; cuando este caliente echar el conejo y freírlo hasta que cambie de color. Añadir entonces los pimientos y la cebolla y remover hasta que la cebolla cambie de color. Bajar el fuego, añadir la sal y dejarlo cocer unos 30 minutos.

Paso 2

Limpiar las alcachofas y ponerlas a cocer en una cazuela con agua. Cuando empiecen a echar la sal. Bajar el fuego y dejar cocer unos 20 minutos. Apagar el fuego.

Paso 3

Una vez hechas las alcachofas añadirlas al conejo para que cuezan juntos unos 5 minutos y cojan el sabor.