

CONEJO MARINADO A LA PARRILLA



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

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

ESTE PLATO SE ACOMPAÑAN CON
JUDIAS BLANCAS SALTEADAS CON 1
DIENTE DE AJO



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 CONEJO TRONCEADO
- 1 CUCHARADA de MIEL
- 1 RAMITA de TOMILLO
- 1 RAMITA de ROMERO
- 1 DIENTE de AJO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 RALLADURA de LIMON
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 1 BOTE de JUDIAS BLANCAS

Preparación:

Paso 1

PICA LAS HOJAS DE ROMERO , LAS DE TOMILLO Y EL AJO Y BATELO CON EL ZUMO Y LA RALLADURA DE LIMON , EL ACEITE, LA MIEL, Y UNA PIZCA DE SAL Y PIMIENTA

Paso 2

UNTA LOS TROZOS DE CONEJO CON EL PREPARADO ANTERIOR Y ASALOS EN UNA PARRILLA MUY CALIENTE PINCELANDOLOS CON LA MARINADA DE VEZ EN CUANDO

Paso 3

SIRVE LA CARNE SOBRE LAS JUDIAS BLANCAS SALTEADAS