

# CONEJO MARINADO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico



**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 CONEJO TRONCEADO
- 2 DIENTES de AJO
- 1 HOJA de LAUREL
- 1 ROMERO
- 1 TOMILLO
- 150 ML de VINO BLANCO
- 125 ML de VINAGRE DE JEREZ
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

## Preparación:

### Paso 1

COLOCA EL CONEJO EN UN RECIPIENTE Y REGALO CON EL VINAGRE EL VINO Y UN CHORRITO DE ACEITE AÑADE EL LAUREL Y ESPOLVOREA UNA PIZCA DE TOMILLO Y OTRA DE ROMERO POR ENCIMA DEJALO MACERAR DURANTE 1 HORA

### Paso 2

ESCURRILELO RESERVANDO EL LIQUIDO Y FRIELO EN UNA CAZUELA DE BARRO HASTA QUE ESTE DORADO POR AMBOS LADOS AÑADE LOS AJOS LAMINADOS Y DORALOS LIGERAMENTE VIERTE EL LIQUIDO DE LA MARERACION

### **Paso 3**

TAPA LA CAZUELA Y CUECE A FUEGO SUAVE DURANTE 30-40 MINUTOS REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO CON UNA CUCHARA DE MADERA RECTIFICA DE SAL Y SIRVELO CALIENTE