



Brocheta de conejo adobado

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 8 Ud. de *Conejo en brocheta*
- 2 Ud. de *Patatas blancas*
- 2 Ud. de *Puerros*
- 2 Ud. de *Alcachofas*
- 4 Diente(s) de *Ajos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Pimienta negra*
- *Sal*
- *Vino blanco*
- *Agua*

Preparación

Paso 1 - Ingredientes

Necesitaremos, como ingrediente principal, un conejo macerado, en este caso con verduritas picadas muy pequeñas, que en nuestro puesto de mercado habitual podemos encontrar ya prepatado.

Pelaremos las patatas y las lavaremos, así como los puerros.

Despojaremos del máximo de hojas a las alcachofas, dejandoles solo el corazón y pelaremos los ajos.

Paso 2 - Preparación

Cortaremos las patatas en discos de medio centimetro aproximadamente y las salaremos discretamente.

También cortaremos los puerros y las alcachofas, tal como se puede apreciar en las fotografías.

Poner un chorro de aceite de oliva virgen (3-4 cucharadas soperas según el gusto) en un recipiente adecuado, e ir introduciendo en su interior primero las patatas, después los puerros, encima de estos las alcachofas también previamente cortadas en láminas y sazonadas discretamente, y encima de todo ello las brochetas, el fajito de hierbas y los ajos.

Espolvorear con pimienta negra, y verter medio vaso de vino blanco, en mi caso, uno macerado a las 11 hierbas de *Gran Chef*, y unos 200 cl. de agua.

Paso 3 - Ejecución



Recetus - Brocheta de conejo adobado

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Una vez todo preparada, ponerlo sobre el fuego a intensidad moderada, tapado durante unos 20 -25 minutos, revisando con asiduidad, para que no se adhiera o queme.

Trancurrido ese tiempo, podemos proceder a emplatar y servir.

Nota: En esta ocasión, lo he acompañado con una guarnición de arroz, simplemente hervido, y con ello lo hemos convertido en un excelente primer plato.