



Conejo a las hierbas

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1.1 kg de *Conejo de granja*
- 2 Ud. de *Cebolla cruda*
- 6 Ud. de *Tomate maduro mediano*
- 2 Diente(s) de *Ajo crudo*
- 1 Manoj(s) de *Hierbas aromaticas*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Moreado del conejo

Prepararemos, pelando y lavando los ingredientes que hemos reseñado, y un vasito pequeño de gran chef de la casa *Pinord*, que es un vino macerado de 11 finas hierbas.

Colocaremos el conejo, una vez lavado y salado, en un recipiente holgado en el que habremos colocado generosamente aceite de oliva virgen extra, y lo iremos dorando a fuego lento.

Una vez conseguido, lo reservaremos.

Paso 2 - Pochado de las cebollas

En el mismo recipiente donde hemos dorado el conejo, añadiremos junto con las cebollas, el manoj(s) de hierbas variadas y los dientes de ajo prensados. En mi caso, las cebollas han sido trituradas, pero no hay ningún inconveniente en que sean finamente cortadas o ralladas, según las preferencias particulares de cada uno.

Paso 3 - Todo a fuego lento

Una vez pochada la cebolla, incluiremos el conejo que habíamos reservado, añadiremos el vino, y los tomates rallados, y rectificaremos de sal si fuese necesario.

Cocinar a fuego lento hasta su total cocción. Si el tomate tuviese un punto de acidez, recordar que podéis anularlo con una punta de azúcar.

¡Y ya solo queda disfrutar!