



Conejo al ajo

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 1/2 Ud. de *Conejo*
- 3 Diente(s) de *Ajo crudo*
- 2 Pellizco(s) de *Orégano*
- *Aceite de oliva*
- 1 Vaso(s) de *cerveza*

Preparación

Paso 1 - Preparación

- Salar conejo y añadir orégano.
- Pelar ajo y presionar, con el cuchillo, los dientes.

Paso 2 - Fuego lento

- En un cazo bajo, poner aceite de oliva cubriendo la base.
- Añadir los diente de ajo a fuego lento.
- Añadir el conejo.

Paso 3 - Dorar el conejo

- Dorar el conejo por los dos lados.
- Una vez dorado, añadir un vaso de cerveza y esperar a que se evapore.

Paso 4 - Servir

- Una vez evaporada la cerveza, ¡Ya esta listo para servir!