



Conejo al horno

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1.3 kg de *Conejo de granja*
- 6 Ud. de *Patatas blancas*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda, dulce*
- 2 Ud. de *Pimientos verdes*
- 2 Ud. de *Tomates maduro tipo pera*
- 2 Hoja(s) de *Laurel*
- 2 Taza(s) de *Caldo de carne*
- 1 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Pimienta negra*
- *Sal*
- *Aceite de oliva virgen*

Preparación

Paso 1 - Preparación ingredientes

Mientras procedemos a la preparación y manipulación de los ingredientes de este riquísimo conejo de granja, procederemos a encender el horno a 180° para su precalentamiento.

Lavaremos el conejo, que estará cortado en cuartos, lo salaremos y pimentaremos al gusto, y reservaremos.

Tomaremos las patatas, las pelaremos, lavaremos y cortaremos a lo largo, en láminas de menos de medio centímetro.

Lavaremos los pimientos, quitaremos las semillas y los cortaremos en tiras, también cortaremos en gajos los tomates maduros que habremos lavado previamente, y la cebolla dulce, que cortaremos en finas rodajas.

Paso 2 - Montar bandeja para hornear

En una fuente apta para el horno, procederemos a poner, una al lado de la otras, las patatas que hemos cortado en rodajas, salaremos discretamente y, encima, pondremos las rodajas de cebolla dulce.

Seguidamente colocaremos el conejo, que ya tendremos salpimentado, las tiras de pimiento verde, las hojas de laurel y los gajos de tomate maduro.

Añadiremos aceite de oliva virgen al gusto y un vaso de vino blanco, macerado a las 11 hierbas, tipo *Gran Cheff* o similar y un chorrito de agua.



Recetus - Conejo al horno

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Nota: Podemos echar un chorrillo de coñac en vez de vino blanco si lo preferimos.

Paso 3 - Hornear y servir

Introduciremos la bandeja en el horno, subiendo la temperatura unos 190 o 200 grados, iremos observando que el conejo no se nos quede seco. Para ello, cuando lleve unos 15 minutos, añadiremos un vaso de consomé de caldo de carne y daremos la vuelta al conejo, para que se nos dore por ambos lados.

Otros 15 minutos después, aproximadamente, volveremos a repetir la operación.

Dependiendo del tipo de horno que utilizamos (en este caso es un horno convencional eléctrico) podemos estimar un tiempo de unos 35 o 40 minutos, transcurridos los cuales, podremos proceder a emplatar y degustar.

¡Buen provecho amigos!