



Conejo en salsa

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Conejo*
- 2 Ud. de *Cebolla cruda*
- 1 Ud. de *Tomate maduro*
- 3 Vaso(s) de *Agua*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Selección de ingredientes

Lavaremos y salaremos el conejo que tenemos troceado, al gusto.

Seguidamente haremos lo mismo con las cebollas y el tomate, también previamente lavado.

Paso 2 - Preparación

Elegiremos un recipiente adecuado, pondremos aceite de oliva virgen extra y morearemos el conejo a fuego moderado, removiendo de vez en cuando para evitar que se enganche.

Una vez moreado, incorporaremos la cebolla que hemos reservado y la llevaremos al punto de caramelizado. Conseguido esto, añadiremos el tomate cortado, que también habíamos reservado.

Paso 3 - Añadir el agua

Añadir unos tres vasos de agua o hasta cubrir el conejo completamente. Taparemos para que se vaya cociendo lentamente y reduzca al mismo tiempo y, pasados media hora o tres cuartos, el conejo está a punto para ser servido.