



## Conejo en salsa de zanahoria

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 1200 g de *Conejo de granja*
- 4 Ud. de *Zanahorias*
- 1 Ud. de *Pimiento verde crudo*
- 1 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- 1 Ud. de *Tomate maduro mediano*
- 1 Diente(s) de *Ajo crudo*
- *Vino blanco*
- 1/2 Vaso(s) de *Agua*
- 1 Ud. de *Ramillete de hierbas aromáticas*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación

Lavar y sazonar el conejo.

Pelar las zanahorias y hacer lo propio con el tomate, la cebolla y el pimiento, al que liberaremos de sus semillas.

Cortar las zanahorias, el pimiento, la cebolla dulce y el tomate. No importa como lo cortéis porque, una vez cocinado, lo trituraremos todo.

Pelar el ajo y reservar.

#### Paso 2 - Cocinado

Este plato se ha cocinado en dos etapas. La primera en *olla exprés*, en la que pondremos el conejo troceado y añadiremos las zanahorias, la cebolla, el pimiento, el tomate y el ramillete de hierbas aromáticas.

También verteremos el medio vasito de vino blanco *Gran Chef* macerado a las 11 hierbas, y unos 150 cl. de agua. Cerraremos la olla y dejaremos que transcurran unos 20 minutos aproximadamente.

Transcurrido el tiempo retiraremos el conejo, que reservaremos.

#### Paso 3 - Tamizado de la salsa y emplatado

Una vez que hemos retirado de la olla el conejo y el ramillete de hierbas aromáticas, nos



## Recetus - Conejo en salsa de zanahoria

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

dispondremos, bien en el propio recipiente que hemos cocinado el conejo o en un vaso de la batidora minipimer, a tamizar, sin olvidar incluir el ajo que tenemos pelado.

Como último paso, pondremos todo ello en otro recipiente más bien plano, en el que colocaremos el conejo y cubriremos con la salsa obtenida, dejándolo unos 5 minutos a fuego muy bajo para que se impregne bien y, hecho esto, ya podemos degustar una forma distinta y muy sabrosa de la carne de conejo.

**Nota:** *Un acompañante ideal de este plato es un poco de arroz blanco hervido, o bien puré de patatas.*