



CONEJO CONFITADO CON ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 conejo

1 l de aceite de oliva URZANTE

Una pizca de pimienta

1 diente de ajo

Unas hojas de laurel

100 gr de aceitunas variadas SARASA

100 gr de cebollitas encurtidas

100 gr de pepinillos

1 patata

ELABORACIÓN

Calentamos el aceite con el laurel, el ajo y la pimienta. Añadimos el conejo troceado en cuartos y lo introducimos tapado en el horno, precalentado a 150°C, durante 45 minutos. Una vez hecho dejamos que se enfríe.

Pelamos y cortamos la patata en juliana, lavamos para que pierda el almidón y freímos en abundante aceite de oliva. La escurrimos.

Colocamos el conejo en medio del plato y alrededor los encurtidos y las patatas paja.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
9/10