

80Kcal/100GR
PRO:10GR/100GR
GRA:5,2GR/100GR



CONEJO CON PURÉ DE AJOS ASADOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
1 conejo en trozos
1 cebolla
2 cabezas de ajos
2 patatas
1 vaso de vino blanco
1 cucharada sopera de tomillo
Pimienta en grano

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla en trozos grandes y la ponemos en una cazuela, a fuego fuerte, con el conejo. Lo rehogamos y añadimos el vino, la sal, el tomillo y la pimienta. Una vez rehogado, lo metemos, con las cabezas de ajo enteras, al horno a 160 grados y dejamos asar durante 25 minutos. Añadimos, si fuera necesario, algo de agua durante la cocción.

Cocemos las patatas, peladas y cortadas, en agua. Las pasamos por el pasapuré y les añadimos las cabezas de ajo asadas y peladas. Trituramos hasta obtener un puré homogéneo y le agregamos unas gotas de aceite de oliva virgen.

Colocamos el puré en el fondo del plato y ponemos sobre este el conejo, con un poco del jugo del asado.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
50'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
10/10