



PIQUILLOS RELLENOS DE CONEJO GUISADO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 conejo

100 gr de puerro picado

100 gr de cebolla picada

100 ml de vino tinto UJUE

1 l de caldo de ave ANETO

Harina GALLO

1 lata de piquillos ANKO

Perejil al gusto

ELABORACIÓN

Troceamos el conejo y lo pasamos por harina antes de freirlo en aceite de oliva.

Rehogamos las verduras con aceite y, una vez sofritas, añadimos el conejo frito y el vino. Dejamos que reduzca y añadimos el caldo. Cocemos durante 40 minutos y dejamos que se enfríe para poder desmenuzarlo.

Trituramos y colamos la salsa.

Marcamos los piquillos a la plancha y los rellenamos con el conejo. Los calentamos unos minutos en el horno y los pasamos al plato decorándolos con la salsa alrededor y el perejil por encima.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
50'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10