



TIMBAL DE CONEJO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 conejo

1 cebolla

100 gr de zanahoria

1 ramillete de tomillo

100 ml de vino blanco UNZAGA

1 l de caldo de pollo ANETO

200 gr de lentejas cocidas LUENGO

50 gr de sésamo

ELABORACIÓN

Ponemos a hervir la zanahoria cortada en daditos, la cebolla picada con el vino y el caldo. Añadimos el conejo en cuartos y cocemos durante 20 minutos. Dejamos que se enfríe y lo desmenuzamos.

Escurremos la verdura cocida y la mezclamos con las lentejas.

Añadimos el tomillo al caldo y lo ligamos con un poco de maicena. Lo reservamos.

En un molde redondo colocamos la base con las lentejas. Encima ponemos el conejo desmenuzado y metemos en el horno a calentar unos minutos. Colocamos en el plato y espolvoreamos con el sésamo, salseando alrededor.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
3/10



SALUDABLE
9/10