

Conejo con cebolla

Tiempo de preparación: 1 h. 30 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

1 ud. Conejo grande
1 kg Cebollas
3 ud. Tomates
4 ud. Dientes de ajo
3 ud. Hojas de laurel
1 cda Mejorana
200 ml Vino blanco
Sal y pimienta
Aceite de oliva extra suave

Preparación

Precalentar el horno a 170°C.

Cortar el conejo en porciones y sazonar todo con pimienta.

Calentar aceite vegetal en una sartén o una cacerola apta para horno y dorar los trozos de conejo por todos los lados.

Mientras tanto, pelar y picar las cebollas.

Cuando el conejo esté dorado, sacar los trozos de la sartén y añadir la cebolla, reducir el fuego ligeramente.

Pelar los ajos, cortar los dientes por la mitad y añadirlos a la cebolla junto con el laurel y la mejorana.

Rallar los tomates con un rallador de cocina, añadirlos a las cebollas y remover.

Cuando la cebolla esté medio frita, verter el vino y añadir la misma cantidad de agua.

Remover bien, sazonar con sal, volver a poner el conejo con el resto de ingredientes y echar un poco de aceite de oliva.

Tapar la sartén e introducirla en el horno durante unos 35-40 minutos.

Servir con patatas fritas o pan tostado. ¡Bon Profit!