

Conejo en salsa de ajo. [Receta cordobesa

Esta receta cordobesa de **Conejo en salsa de ajo** es un plato de conejo guisado absolutamente delicioso. La carne de conejo es muy nutritiva porque tiene muy poca grasa y muchas proteínas, así que es muy saludable consumirla habitualmente. Hay multitud de recetas para guisar esta carne, pero esta en especial nos gusta mucho porque es de nuestra tierra y no puede estar más rica. Además es muy sencilla de preparar y no lleva mucho tiempo en la cocina. Esperamos que os guste :)

Ingredientes

- 1 conejo
- 2 cabezas de ajo
- 1 vaso de vino blanco (recomendado Montilla-Moriles)
- 2 vasos de aceite de oliva virgen
- 2 hojas de laurel
- 1 guindilla fresca
- Sal
- Pimienta

Preparación del Conejo en salsa

Primero troceamos el conejo y lo salpimentamos. En una cazuela ponemos el aceite y lo rehogamos durante 3 minutos, después le agregamos los ajos enteros con su piel. Lo removemos un poquito y le añadimos el vino, el laurel y la guindilla. Tapamos la cazuela y lo dejamos hervir durante 30 minutos.

Estará listo cuando el conejo y los ajos estén tiernos por dentro y doraditos por fuera.

Si te gusta las recetas con carne, te recomendamos nuestras Alitas de pollo Kentucky