

Conejo al Horno

Esta es una de mis recetas de conejo favoritas, en la que conseguimos un conejo tierno y jugoso, sin necesidad de utilizar demasiado aceite. Muy fácil de hacer y en la que necesitamos muy pocos ingredientes.

INGREDIENTES:

- ½ ud conejo
- 1 Zanahoria grande
- 1 Cebolla mediana
- 2 Cucharadas soperas de perejil fresco picado
- 2 Dientes de ajo
- 2 Hojas de laurel
- 2 Cucharadas soperas de aceite de oliva
- 100ml Caldo de pollo desgrasado

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalear el horno a 160°C.
2. Pelar y rallar gruesa la zanahoria y la cebolla.
3. Picar el perejil y el ajo. Mezclar homogéneamente con las hortalizas.
4. Partir el conejo en cuartos, sazonar, colocar en una bandeja apta para el horno y encima de cada trozo una hoja de laurel.
5. Tapar el conejo con la mezcla de hortalizas, adicionar en la base de la bandeja el caldo y por encima el aceite.
6. Hornear durante 1h y ½ aprox. a 160°C o hasta que este hecho y tierno.
7. Decorar con unas hojas de perejil.