

corte medio kilo de conejo

harina

sartén

aceite

cazuela



zanahoria

salsa tomate

cebolla

tomillo

laurel

pimienta

caldo

jamón

cazuela barro

pasapuré

cebollitas

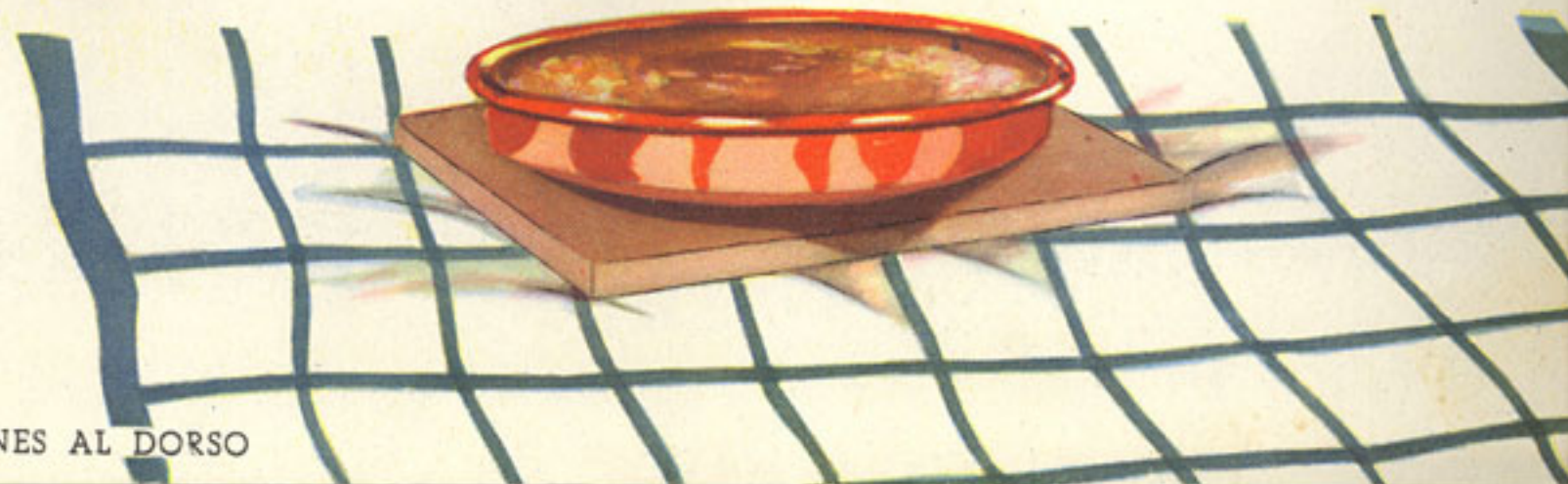
champiñones

patatitas

Conejo a la Francesa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



Lit. Urzabon - Kesteria

CONEJO A LA FRANCESA

Ración para 4 personas

Colección XS
Ficha N.º 1314

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CORTE. - HARINA - REHOGADO.—Sobre una tabla cortaremos medio kilo de conejo en trozos pequeños y los espolvorearemos con harina. Luego, los rehogaremos (hasta que se doren) en una sartén con 3 cucharadas de aceite y los pasaremos a una cazuela.

CEBOLLA. - ZANAHORIA. - AJO. - LAUREL. - TOMILLO. - PIMIENTA. - TOMATE. A continuación, en la grasa que ha quedado en la sartén rehogaremos, bien picados: 1 cebolla, 1 zanahoria y 1 diente de ajo, acompañados de una pizquita de tomillo, media cucharadita de pimienta y 1 hoja de laurel. Después de bien mezclado y rehogado todo ello, le añadiremos 1 cucharada de salsa de tomate y lo verteremos sobre el conejo.

CALDO. - VINO BLANCO. - SAL.— Seguidamente, cubriremos todo con caldo, agregaremos medio vaso de vino blanco y un poco de sal, taparemos la cazuela puesta al fuego y dejaremos que el conejo se haga, sin olvidarnos de darle alguna vuelta de vez en cuando.

CAZUELA DE BARRO. - CEBOLLITAS. - PATATITAS. - CHAMPIÑONES. - JAMON.—Luego sacaremos los trozos de conejo a una cazuela de barro, y les echaremos el resto por un pasapuré o chino. A su alrededor, colocaremos unas cebollitas (previamente cocidas con un poco de agua y una pizca de mantequilla), unas patatitas redondas fritas, 150 gramos de champiñones cortados a lo largo y fritos, y 150 gramos de trocitos fritos de jamón.

PRESENTACION.— Lo serviremos en la misma cazuela.