



corte de conejo

sartén

5 cucharadas aceite

150 grs. jamón

cazuela harina



cebolla

ajos

pimienta

sal

vino blanco

jerez

guisantes

patatas

cebolletins

zanahorias

salsa de toma

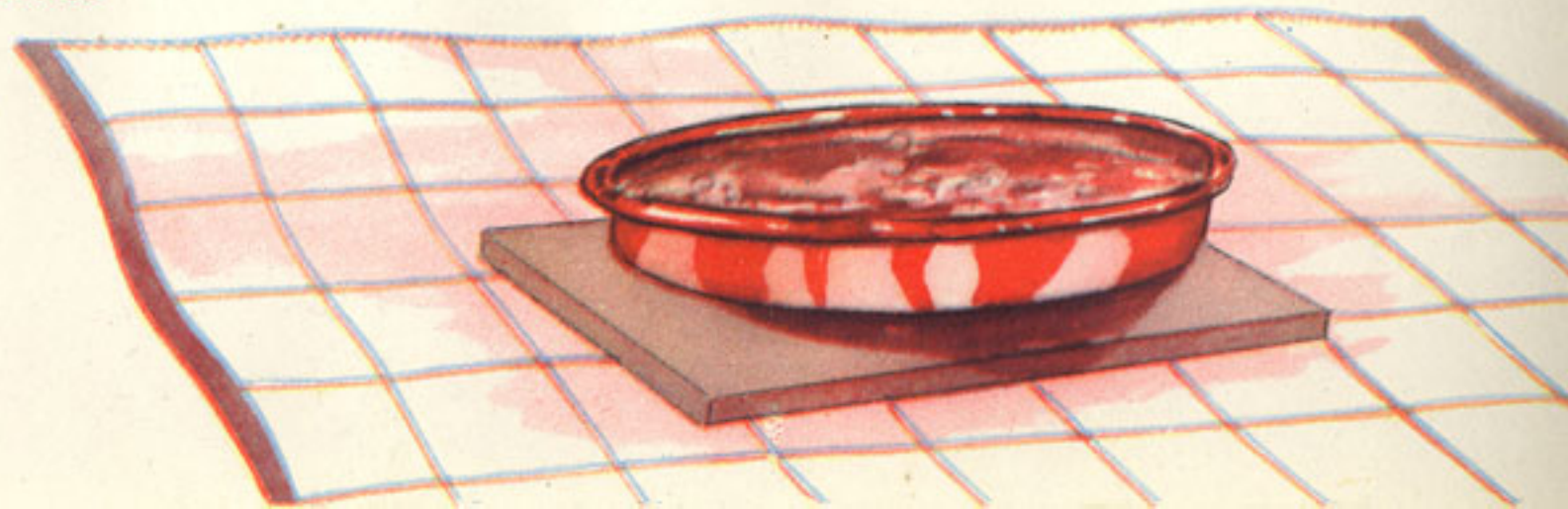
Conejo a la paisana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CONEJO A LA PAISANA

Ración para 4 personas

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

- CONEJO.— Después de despellejar y limpiar bien un conejo, lo cortaremos en trozos más bien pequeños.
- SARTEN. - ACEITE. - JAMON.— En una sartén con 5 cucharadas de aceite freiremos 150 gramos de jamón cortado en pedacitos, que seguidamente pasaremos a un plato.
- CONEJO. - HARINA.— Los pedazos del conejo los pasaremos por harina y los refreiremos en el aceite del frito anterior, tapando la sartén.
- CAZUELA. - JAMON. - CEBOLLA. - AJOS.— Después pasaremos el conejo a una cazuela y le agregaremos los trocitos de jamón, 1 cebolla menuda picada, 2 ajos picados, un poco de pimienta, un poquitín de tomillo, sal, 1 vaso de vino blanco, medio vasito de jerez y 2 cucharadas de salsa de tomate. Dejaremos que se vaya haciendo, después de tapar la cazuela y arrimarla al fuego. De vez en cuando removeremos su contenido. (Si el conejo se seca, agregaremos 1 vasito o más de caldo corriente).
- CAZUELA DE BARRO. - PATATITAS.— Por separado, habremos cocido de antemano 150 gramos de patatitas, 12 cebolletas pequeñas, 250 gramos de guisantes y 2 zanahorias partidas en pedazos. Cuando el conejo esté blandito, pasaremos el contenido de la cazuela a otra de barro, le echaremos todo ese cocido, taparemos la cazuela y la mantendremos al fuego unos 15 minutos.
- CEBOLLETAS. - GUI SANTES. - ZANAHORIAS.
- PRESENTACION. - Lo serviremos en la misma cazuela.