



<https://www.mepillasquisando.com>



## CONEJO EN FRITAILLA



### INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 1 K. De Tomates maduros.
- ½ K. De Pimientos italianos.
- ½ K. De Cebollas.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 2 Pimientos rojos de asar.
- Sal, Aceite y Azúcar.

### ELABORACIÓN:

Troceamos el conejo en tajadas medianas. Freímos en un poco de aceite, doramos sacamos y reservamos. En ese mismo aceite freímos, primero el pimiento italiano troceado al gusto junto con los ajos picados en cuadraditos, al poco incorporamos la cebolla cortada en juliana y por último el tomate cortado en daditos muy pequeños. Sazonamos y añadimos un poco de azúcar para contrarrestar la acidez. Mientras hemos hecho el sofrito habremos puesto los pimientos a asar, una vez asados les quitamos la piel y las semillas y hacemos tiras. Ahora incorporamos el conejo y los pimientos asados al sofrito y lo dejamos cocer unos 15 minutos. Servimos acompañando con patatas fritas o arroz cocido y aliñado con unos ajos fritos.

<https://www.mepillasquisando.com>