



<https://www.mepillasquisando.com>



CONEJO FRITO AL AJILLO



INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 2 Cabezas de Ajos.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 2 Ramitas de Tomillo.
- Sal y Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Troceamos el conejo, procurando hacer los cortes sin astillar los huesos. En una sartén con un poco de aceite incorporamos los ajos con piel dándole un pequeño corte en un costado, sofreímos a fuego suave hasta que estén doraditos, sacamos y reservamos. Freímos el conejo en este mismo aceite a fuego suave. Cuando el conejo se dore, incorporamos los ajos, la sal, las ramitas de tomillo y lo mareamos todo unos 2 minutos. Ahora incorporamos el vino y dejamos que cueza y se forme una salsa espesita. Extraemos las ramitas de tomillo y servimos caliente. Lo podemos acompañar con unas patatas frita, asadas o incluso con arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>