



<https://www.mepillasquisando.com>



## CONEJO FRITO ALPUJARREÑO



### INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 2 Cabezas de Ajos.
- 1 Pimiento de cornicabra seco.
- 2 Ramitas de Tomillo.
- 2 Ramitas de Romero.
- 1 Poquito de Vinagre.
- 1 Vaso de Vino clarete de la Contraviesa.
- 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 junto con las entrañas (corazón, riñones, hígado y pulmones) así como el pimiento seco, cuando estén bien fritas las entrañas y el pimiento (cuidado que si se quema amarga), los sacamos y majamos en un mortero con un poco de sal y un chorreoncito de vinagre. Cuando el conejo se dore, incorporamos los ajos, la sal, las ramitas de tomillo, el majado y lo mareamos todo unos 2 minutos. Ahora incorporamos el vino y dejamos que cueza y se forme una salsa espesa. 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>