



<https://www.mepillasquisando.com>



CONEJO AL CHILINDRÓN TUNEADO Y CON ARROZ



INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Tomate.
- 2 Zanahorias.
- 250 gr. de Jamón serrano.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Vaso de agua o caldo.
- Sal y Aceite de oliva.
- Laurel y Tomillo
- 3 Ajos.
- 1 Huevo cocido.
- Aceitunas negras.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos el conejo, y lo doramos en la sartén a fuego fuerte con cuidado de que no se queme. Retiramos y reservamos. En esa misma sartén, rehogamos a fuego lento la cebolla y los ajos. A los 10 minutos agregamos los pimientos cortados en cuadraditos. Al rato incorporamos la zanahoria cortada al gusto, el tomate también en cuadraditos y las hierbas. Dejamos cocinar 20 minutos a fuego bajo. Agregamos el conejo reservado y el vino, dejamos que evapore el alcohol, añadimos el agua y dejamos que cueza todo otros 20 minutos. Si queremos una salsa más espesa, añadimos un vasito con agua y maicena (harina de maíz). Para servir, adornamos con el huevo y las aceitunas y acompañamos con un arroz cocido o unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>