



<https://www.mepillasquisando.com>



CONEJO AL HORNO CON ALIOLI



INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 100 g. De Manteca de cerdo.
- 2 Ajos.
- Sal gorda.
- 4 Ramitas de Perejil fresco.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Vaso de Agua.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Vasitos de Leche.
- 4 Vasitos de Aceite de girasol.
- 1 Diente de Ajo.
- Sal y un Chorreoncito de zumo de Limón.

ELABORACIÓN:

En un mortero majamos los ajos, el perejil y la sal. Mezclamos con la manteca. Untamos el conejo con la manteca mezclada. Ponemos una fuente de horno, donde pondremos en el fondo un plato boca abajo o unas cucharas de palo humedecidas, para que no toque el líquido. Encima ponemos el conejo y echamos los vasos de vino y agua junto al laurel. Precaentamos el horno a 200º una media hora y al meter el conejo lo bajamos a 180º a mitad de altura durante 1 hora, cuidando que no se pase. Cuando le falte un poco, ponemos el gratinador para tostar.

NOTA: Iremos regando el conejo con el caldo cada 15 minutos. Para el alioli, metemos en un vaso batidor la leche, el aceite, la sal, el zumo de limón y el diente de ajo sin el tallito del centro, batimos a baja potencia y sin subir el brazo batidor hasta que la base esté sólida.

<https://www.mepillasquisando.com>