



<https://www.mepillasquisando.com>



CONEJO ENTOMATADO



INGREDIENTES:

2 Conejos medianos.
Sus asaduras, corazones y riñones.
4 Pimientos verdes. (Tipo Italianos)
1 ½ Kg. de Tomates.
2 Calabacines.
Sal y Azúcar.

ELABORACIÓN:

Asamos los pimientos y los hacemos tiras medianas. Reservamos. Freímos las asaduras, los corazones y los riñones. Salamos y los majamos en un mortero y reservamos. Troceamos, salamos y freímos el conejo, cuando esté bien dorado añadimos el calabacín troceado pequeño, cuando esté al dente lo apartamos y reservamos. En el mismo aceite freímos el tomate, le ponemos un poco de sal y azúcar para contrarrestarle la acidez y cuando le falte poco, incorporamos el conejo con calabacín y el majado. Dejamos unos 5 minutos y añadimos los pimientos asados, tapamos y dejamos hacer otros 5 minutos. Apartamos y dejamos reposar 10 minutos. Acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>