



<https://www.mepillasquisando.com>



CONEJO Y PATATAS PANADERAS AL HORNO



INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 2 Cabezas de Ajos.
- Sal y Aceite de oliva.
- 1 Guindilla de Cayena (opcional)

ELABORACIÓN:

Troceamos el conejo en cuatro partes y reservamos. Partimos los ajos con un corte manteniendo la piel. En una fuente de horno amplia y untada con aceite o con papel de horno, colocamos las patatas cortadas en rodajas, los ajos, una poquita de sal y el conejo salpimentado. Si nos gusta la guindilla, ponemos rodajitas encima de todo. Metemos al horno, previamente precalentado a 180º y lo horneamos durante 1 hora o hasta que la carne esté al gusto. A la media hora les damos la vuelta a los trozos de conejo para que se hagan por igual.

<https://www.mepillasquisando.com>