



<https://www.mepillasquisando.com>



CONEJO A LAS BRASAS CON PATATAS Y PIMIENTO



INGREDIENTES:

- 2 Conejos.
- 5 Patatas.
- 4 Pimientos verdes.
- 1 Tarrina de Ali Oli.
- 1 Limón.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Troceamos los conejos por la mitad y a lo largo, salpimentamos y ponemos en las parrillas con brasas. Cuando veamos que está dorado por una cara le damos la vuelta para que se hagan por igual. Mientras freímos las patatas y los pimientos. Montamos el plato con medio conejo unas patatas y un pimiento. Acompañamos con limón y ali oli.

<https://www.mepillasquisando.com>