



<https://www.mepillasquisando.com>



ESTOFADO DE CONEJO CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1 Conejo.
- 5 Patatas.
- 1 Cebolla.
- 2 Zanahorias.
- 2 Clavos de olor.
- ½ Cucharadita de Orégano.
- 2 Pimientos secos de cornicabra.
- 2 Orejones de Tomate secos.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- ½ Cucharadita de Colorante.
- 2 L. de Caldo de Carne.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Quitamos la posible grasa que tenga el conejo y lo troceamos (siempre por las uniones, para no astillar los huesos). Picamos las verduras las salteamos en una olla con un poco de aceite. Añadimos el conejo y bajamos el fuego, dejamos pochar hasta que se dore el conejo. A continuación subimos el fuego y agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Echamos el caldo, el colorante y las especias. Dejamos cocer hasta que el conejo esté tierno, unos 45 minutos, si lo hacemos en olla rápida 15 minutos es suficiente. Cuando empiece a hervir bajamos el fuego, agregamos las patatas y comprobamos de sal. Dejar cocer hasta que estén las patatas.

<https://www.mepillasquisando.com>