



<https://www.mepillasquisando.com>



1040 CONEJO A LA LATA



INGREDIENTES:

2 Conejos.
1 kg. De Patatas.
200 gr. de Tomates.
200 gr. de Cebollas.
1 Manojito de Perejil fresco.
½ Vaso de Aceite de oliva.
6 Dientes de Ajo.
1 Vaso de Vino blanco.
2 Cucharadas de Piñones.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

En una lata (recipiente metálico rectangular y plano) ponemos aceite de oliva en el fondo, colocamos los conejos troceados (al gusto), las patatas troceadas en cuatro partes, los tomates y las cebollas troceadas. Añadimos sal, aceite y pimienta por encima y metemos la lata en el horno a 200° durante $\frac{3}{4}$ de hora. Mientras hacemos un majado en el mortero con los ajos y el perejil, cuando esté bien majado todo añadimos el vino y un poco de sal. Cuando cumpla el tiempo sacamos la lata y añadimos el majado y los piñones por encima. Introducimos de nuevo en el horno y esperamos otra media hora hasta que el cordero y las patatas estén doradas. Podemos acompañar con un ali oli y un vino tinto, al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>