



<https://www.mepillasquisando.com>



1165 - CONEJO EN SALSA DE TOMATE Y JAMÓN



INGREDIENTES:

1 Conejo.
150 gr. de Jamón en taquitos.
2 Cebollas.
4 Tomates maduros.
Laurel, Perejil, Harina.
Especias (al gusto).
Vino blanco.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Salamos el conejo y rehogamos partido en trozos, hasta que se dore, agregamos una cucharada de harina. A continuación, cubrimos con agua tibia o caldo y un poco de vino blanco. Añadimos el laurel y el perejil y dejamos cocer hasta que el conejo quede tierno. Hacemos una salsa con el jamón picado, las cebollas también picadas y los tomates troceados y despepitados. Agregamos a esta salsa las especias al gusto de los comensales y se pasa por el colador chino. Vertemos la salsa sobre el conejo y se sirve caliente.

FACEBOOK: Cocina Española Casera