

Receta de Conejo Encebollado al vinagre de Jerez

17 Dic 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta de **Conejo Encebollado al vinagre de Jerez**, resulta un plato exquisito y es muy fácil de preparar, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Conejo troceado (uno)
- Cebollas (tres o cuatro)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vinagre de Jerez (un vaso)
- Agua (un vaso o dos)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Laurel (dos o tres hojas)

Modo de Preparación

1. Pelar los ajos y ponerlos a dorar en una cacerola amplia con un poco de aceite de oliva
2. Salpimentar los trozos de conejo y dorarlos por todos los lados, sacarlos y reservarlos
3. Pelar las cebollas y cortarlas en juliana, ponerlas a pochar en la misma cacerola de refreír el conejo
4. Añadir las hojas de laurel y dejar unos minutos al fuego medio para que se dore bien la cebolla
5. Echar el vinagre y el agua y después añadir el conejo
6. Tapar la cacerola y dejar que se cocine durante unos veinticinco o treinta minutos hasta que el conejo esté blandito, si fuera necesario echar un poco más de agua y ajustar la sal.
7. Servir y....buen provecho!!!