Receta de Patatas Con Conejo

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de comida casera, estas patatas resultan un plato muy rico para toda la familia, seguro que os gustará su sabor que recuerda a los guisos de nuestras abuelas.

Ingredientes

- Conejo troceado (medio o uno, según comensales)
- Patatas (uno o dos kilos)
- Aceite de oliva
- Pimiento verde y Rojo (uno de cada)
- Alcachofas frescas (tres o cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (uno o dos)
- Ajos y perejil
- Laurel (tres o cuatro hojas)
- Pimentón rojo y Condimento
- Harina (unas cucharaditas)
- Pastillas de avecrem (una o dos)
- Clavo molido

Modo de Preparación

1. En una cacerola grande, refreír el conejo con unas hojas de laurel, sal y el pimiento rojo en trozos grandes, removiendo de vez en cuando
2. Echar las alcachofas limpias y partidas en cuartos
3. Picar la cebolla, el pimiento verde y los tomates, el ajo y el perejil y añadirlo al sofrito del conejo, remover bien todo que quede bien refrito
4. Echar un poco de pimentón rojo, condimento amarillo y un poquito de clavo molido, remover bien todo
5. Poner unas cucharaditas de harina y cuando esté refrita añadir bastante agua, echar la pastilla de avecrem y sal si fuera necesario, dejar que hierva un rato
6. Pelar las patatas y trocear a vuestro gusto, añadirlas al guisado y dejar que cuezan a fuego medio hasta que estén en su punto
7. Dejar un rato reposando y servir y....buen provecho!!!