

CONEJO AL SALMOREJO

INGREDIENTES

2 Kg. Conejo troceado
1 cucharada de pimentón dulce
1/4 taza Vinagre de Vino
Aceite de Oliva
1 taza de Vino Blanco
5 Dientes de ajo
Tomillo
Orégano
Laurel
Romero
Sal Marina gruesa
Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

SALMOREJO PARA MACERAR

La preparación del salmorejo se coloca en el mortero la sal gorda, ajos y pimienta, se maja hasta que se convierte en una salsa densa, agregar el vino, vinagre y el pimiento con aceite de oliva, laurel, orégano, romero, tomillo

CONEJO

Poner a macerar el conejo por más de 4 horas, con la preparación del salmorejo. Se fríen las piezas del conejo en una sartén hasta dorar, ya frito el Conejo, en la misma sartén se vacía el salmorejo y se cocina a fuego lento removiendo de vez en cuando por 30 min, añadir vino si se pone muy espesa la salsa.