



Dificultad
Media



Cocina
Mediterránea



4 Comensales



Tiempo
30 minutos



Variedad
Blanco

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 250 gr de Conejo/persona
- 2 Zanahoria
- 2 Pimientos Verdes Italianos
- 1 Pimiento Rojo Morrón
- 50 cl de Vino Blanco
- 1 ramita de Perejil Fresco
- Pimienta Negra Molida
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Salteado de Conejo con Ajo Blanco



1. Pelamos los dientes de ajos y los picamos en daditos pequeños.
2. Hacemos lo mismo con la Zanahoria, el Pimiento verde y el Pimiento rojo.
3. En una sartén con paredes altas, y fuego medio, añadimos un chorrito generoso de Aceite e introducimos el Ajo.
4. Pasados unos segundos, añadimos el resto de las Verduras, salteamos ligeramente e incorporamos el Conejo troceado.
5. Doramos por ambas caras las piezas de Conejo, Salpimentamos y añadimos el Vino Blanco.
6. Una vez se haya reducido el Vino y el Conejo esté bien hecho y jugoso, retiramos del fuego.

Terminado del Plato

7. En un plato colocamos una cama de Verduritas Salteadas junto al Ajo Blanco y, sobre ellas, colocamos las piezas de Conejo. Decoramos con Perejil fresco.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Podemos añadir, en pequeñas cantidades, Hierbas Aromáticas a nuestro salteado para potenciar su sabor. Podemos utilizar Orégano, Romero, Tomillo,...
- También, para potenciar el sabor del plato, podemos añadir por encima del Conejo ya cocinado un refrito de Ajos bien picaditos.
- Para decorar podemos cambiar las ramitas de Perejil fresco por láminas de Almendras tostada.