

Conejo Escabechado abuela Basi

Ingredientes:



- 1 Conejo en trocitos
- 4 Dientes de ajo
- 15 Granos de pimienta negra
- 3 Hojas de laurel
- 1 Ramita de tomillo
- 1 Ramita de romero
- 1 Vaso de los de vino de aceite
- 1 Vaso de los de vino de vinagre de jerez
- 1 Vaso de agua
- Sal

Elaboración:



Poner el conejo troceado y salado en una cazuela, bien apretaditos junto con los ajos, los granos de pimienta, las hojas de laurel, el tomillo y el romero.

Cubrir con el vaso de aceite, el vinagre y el agua. Lo tapamos y ponemos al fuego lento durante 30 minutos.

Dar la vuelta a los trozos y subir o bajar la potencia dependiendo de si nos gusta con más o menos caldo. Dejar hervir 15 minutos más.

Comprobamos si está hecho cuando la carne se desprende del hueso con facilidad. Apagar y dejar reposar hasta que se enfríe, meter al frigorífico unas 12 horas para que tome todo su sabor.

NOTA:

Seguro que esta receta tiene aun dentro de su sencillez muchas más versiones, pero yo os traigo la que una persona muy querida me enseñó. Os aseguro que no hacen falta más ingredientes, es una receta rica, sabrosa, sencilla, saludable. Se conserva muy bien y se puede comer tibia, caliente o fría, eso ya va en gustos.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)