

CONEJO A LA CAMPESINA

INGREDIENTES

- ❖ 1 conejo
- ❖ Aceite
- ❖ Unas ramitas de perejil
- ❖ 6 dientes de ajo
- ❖ Pimienta al gusto
- ❖ Sal
- ❖ Una hoja laurel
- ❖ Clavo
- ❖ Canela



ELABORACIÓN

- Hacer trozos el conejo
- En un mortero poner los ajos pelados, el perejil y machacarlo bien. Añadir un poco de aceite y mezclarlo.
- Poner por encima del conejo sal y pimienta molida. Después la mezcla del mortero bien repartido por los trozos.
- En una sartén rehogarlo a fuego lento.
- Añadir agua y cuando esté a medio cocer añadir la hoja laurel, el clavo y la canela.