

Conejo en salmorejo

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	Aceite oliva
	Vinagre vino tinto
	Tomillo
	Sal
	Pimienta negra
	Perejil
	Orégano
1	Conejo — troceado
7 dientes	Ajos
	Vino blanco

ELABORACIÓN

Hacemos un majado con el perejil, los ajos el orégano, tomillo el pimentón la pimienta, y la sal, cuando este bien majado le añadimos un chorrito de vinagre y un vaso de aceite y media botella de vino blanco. En este majado metemos los trozos de conejo y se deja a ser posible una noche

Al día siguiente pasamos los trozos de conejo por la sartén con un poquito aceite y vamos colocando los trocitos en una cazuela de barro.

Cuando terminemos de freír echamos en la cazuela un poquito de aceite y también se hecha el majado que hicimos el día anterior en el que reposo el Conejo, y se guisa en esa salsa, si vemos que es poca podemos ir añadiendo vino o agua.