

Papas con conejo (Cheforma)

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0	Aceite oliva
	Sal
	Pimiento — verde
	Pimiento
	Pimienta negra
	Pimentón (Paprika)
3	Patata
1 hoja/s	Laurel
	Avecrem
0,50	Conejo
0,50	Cebollas
0,50 vasol/s	Vino tinto

ELABORACIÓN

Picar las verduras y ponerlas en la cubeta con un poco de aceite, programamos , 91, una hora y media, salpimentamos el conejo y lo echamos también para que se rehogue, mientras pelamos las patatas en cachelos , echamos una punta de pimentón al conejo, el laurel , el cubito, el vino y el agua fría y por ultimo las patatas, dejamos cocer.

Nota: agua justo para tapar.