

Papas con conejo (Cheforma)

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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 vaso/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.