



CONEJO CON TOMATE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de conejo
- 200 g de pimiento verde
- 150 g de cebolla
- 480 g de tomate
- 2 dientes de ajo
- sal
- 40 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Sofreír el conejo troceado.
- Cuando esté dorado, sacar y reservar.
- Sofreír en una cazuela el ajo y la cebolla. Dejar que se dore y añadir el pimiento y el tomate pelados. Salar.
- Incorporar el conejo y dejarlo unos minutos a fuego lento.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 5 g	Grasas 18.6 g
Kcal 262	Proteínas 17.4 g