CONEJO A LA CAZUELA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de conejo
- 200 ml de vino blanco
- 5 unidades de dientes de ajo
- 2 hojas de laurel (hoja)
- pimentón
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Si se compra el conejo troceado, salar y freír en abundante aceite caliente (si está entero, vaciar y trocear previamente). Reservar.
- En la misma sartén, freír los ajos con una hojita de laurel; añadir media cucharada de pimentón y remover.
- Poner el conejo en una cazuela y verter los ajos por encima. A continuación regar con un vaso de vino blanco y 2 vasos de agua. Tapar la cazuela y dejar que se haga bien, para que quede tierno.
- Servir el conejo con la salsa que queda en la cazuela.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 1.1 g	Grasas 14.9 g
Kcal 208	Proteinas 9.9 g