



## CONEJO CON SALSA DE ACEITUNAS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de conejo
- 200 g de cebolla
- 50 g de piñones sin cáscara
- 10 unidades de aceitunas
- 40 g de aceite de oliva
- 1 rama de canela
- tomillo
- 200 ml de vino tinto
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Rehogar el conejo troceado en una sartén honda o una cazuela. Cuando empiece a dorarse, añadir la cebolla pelada y troceada, el palito de canela, el tomillo, un vaso de vino y otro de agua.
- Dejar que se cueza bien, y antes de retirar del fuego añadir las aceitunas, enteras o troceadas.
- Dejar un par de minutos al fuego, rectificando de sal.
- Retirar el conejo de la sartén y reservar. Añadir a la salsa que queda en la sartén los piñones y remover todo bien a fuego lento para que se doren ligeramente los piñones. Apartar del fuego y triturara bien, para conseguir una salsa homogénea.
- Servir el conejo con al salsa por



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.2 g	Grasas 27.4 g
Kcal 366	Proteínas 17 g

encima.