CONEJO CON PATATAS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 unidad de conejo
- 40 g de almendras tostadas en láminas
- 40 g de aceite de oliva
- 4 unidades de patata
- 1 unidad de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 150 ml de caldo de carne
- 150 ml de vino blanco
- 1 rama de perejil
- 1 hoja de laurel
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Desgrasa bien el conejo y salpimienta. Coloca el aceite en una cazuela, los 2 dientes ajo pelados y enteros y la hoja de laurel. Cuando esté caliente incorpora los trozos de conejo hasta que estén dorados.
- Pela y corta la cebolla en finas tiras, añádela a la cazuela .Cocina hasta que esté dorada. Riega con vino blanco y continúa la cocción a fuego bajo con la cazuela destapada.
- Machaca en el mortero el perejil, los ajos restantes y la mitad de las almendras. Una vez obtenida una pasta espesa, dilúyela en el caldo y agrega éste líquido a la cazuela.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 31 g	Grasas 24.6 g
Kcal 480	Proteinas 25.1 g

Deja cocer durante 10 minutos.

- Pela y corta las patatas en dados medianos e incorpóralos a la cazuela, junto con el resto de las almendras, cocina durante 20 minutos más.