



Conejo marinada

Ingredientes

- Conejo troceado
- 1/2 litro de vino tinto
- 4 cucharadas vinagre
- una pizca de tomillo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 5 granos de pimienta
- starlux y 1 hoja laurel.

Preparación

Se pone el conejo partido en una fuente con la cebolla y la zanahoria partida en trozos y se le añade el vino, vinagre, laurel, pimienta y tomillo .

Se deja 12 horas en el frigorífico y luego se pone en una fuente de horno con la salsa, se mete a horno a 180° durante 90', cuando se saca se bate la salsa y si queda muy clara se liga con harina .