



G a s t r o n o m í a

# Nuevas recetas con Conejo



## Conejo con verduras

### Ingredientes

(para 4 personas):

- 1 conejo cortado en octavos
- 200 g de setas de temporada
- 1 bolsa de guisantes finos Findus
- 4 alcachofas
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 200 ml (1 vaso) de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de carne
- aceite, harina
- sal, pimienta

Rehogar en un poco de aceite durante 20 minutos, la cebolla, el pimiento y los tomates trinchados. Añadir el conejo sazonado con sal y pimienta y ligeramente enharinado, dorarlo y verter el vino. Cuando se haya evaporado, agregar la pastilla de caldo disuelta en 1/2 litro de agua caliente y, al romper el hervor, añadir las alcachofas cortadas en cuartos, las setas ligeramente fritas y los guisantes. Cocerlo a fuego suave durante 40 minutos y rectificar la sal.

# CUNIMAX

...y, Buen Provecho!



PIENSOS HENS

Una división de  
CARGILL ESPAÑA, S.A.