

Asado de Conejo Meiga



Necesitamos....

- 1 Conejo (1,300 gr. más o menos).
- 1 Cebolla Grande.
- Aceite de Oliva.
- 1 Rama de Canela.
- 1 Copa de Brandy.
- Pimienta Blanca Molida.
- Sal.
- Para el Adobo: (Opcional).
- 6 Dientes de Ajo.
- Perejil Picado.
- 3 Hojas de Laurel.
- Aceite de Oliva.
- Vinagre de Vino.
- Sal.

Paso 1

Primero de todo lavamos y troceamos el Conejo. Nosotros lo Adobamos, dejándolo tres días antes en la Nevera con ese adobo. Nos gusta mucho el sabor que le queda y también porque así queda más tierno. Pero sino también lo podéis cocinar sin adobar. Si lo adobáis una vez troceado lo colocamos en un recipiente con tapa. Troceamos el Ajo, el Perejil y el Laurel agregamos un buen chorro de Aceite de Oliva, otro chorro de Vinagre de Vino y un poquito de Sal. Removemos bien y reservamos en la Nevera los tres días.

Paso 2

Para cocinarlo colocamos un chorro de Aceite de Oliva en una sartén y sellamos la carne con el adobo. Doramos un poquito y colocamos en un olla plana. Salamos, Pimentamos, añadimos el Brandy y la Rama de Canela troceada con las manos. Reservamos.

Paso 3

Mientras picamos la Cebolla y rehogamos en el mismo Aceite donde anteriormente hemos sellado la carne para aprovechar todos los jugos y sabores. Salamos y dejamos pochar.

Paso 4

Incorporamos la Cebolla bien dorada con todo el Aceite de la sartén a la carne reservada en la olla. Agregamos como medio vaso de agua a la sartén para recuperar todos los jugos y añadir también al asado.

Paso 5

Colocamos la olla al fuego fuerte y tapamos. Cuando comience a hervir bajamos el fuego a fuego medio-bajo. Cocinamos unos 35 minutos dándole vuelta a la carne con mucho cuidado cada 10 minutos más o menos. Cuando tenga poca salsa y este tierna. Lista para servir y comer calentita. Ummm tiene un aroma muy especial que le da la Canela y el adobo. Esperamos que probéis y nos dejéis vuestros comentarios en el Email o en nuestras redes sociales Facebook e Instagram.