

CONEJO EN SALSA DE JEREZ



Ingredientes

1 conejo campero
1 tacita de aceite de oliva
1/2 litro de Jerez seco
Almendras
Ajos
Perejil
Cebolla
Pimienta en grano
Laurel
Una ramita de tomillo
Sal

Preparación

Poner aceite en una cazuela de barro, incorporar los ajos pelados y enteros, la cebolla troceada, las almendras, el perejil, el laurel y el hígado del conejo. Dorar todo en la cazuela y una vez que esté todo rehogado, sacar de la olla, en la que se pondrá el conejo troceado para que se fría un poco. Mientras tanto, machacar en un mortero, el sofrito. Agregarlo al conejo, además del jerez, el tomillo, la pimienta, y si se desea, unas hebras de azafrán. Se deja hervir a fuego lento y cuando esté tierno se sazona al gusto.

