

## **CONEJO EN ESCABECHE**

### **Ingredientes:**

- 1 Conejo
- 1 vaso de Vino blanco
- ½ vaso de Vinagre de jerez
- 1 vaso de Aceite de oliva virgen
- 3 Hojas de laurel
- 1 Ramillete de tomillo
- 5 Ajos
- 4 Cebolletas pequeñas
- 2 Zanahorias
- Granos de pimienta
- Sal
- Azafrán en hebra
- Jengibre molido



### **Elaboración:**

- ✓ Cortar las zanahorias en bastones o rodajas, la cebolleta en mitades o cuartos, los ajos en rodajas, el conejo en cuartos.
- ✓ Poner en una cacerola con un vaso de aceite de oliva caliente las hortalizas, conejo, las especias, y hierbas aromáticas. Dorar.
- ✓ Cubrir con mitad agua y mitad vino blanco, añadir sal, y ½ vaso de vinagre y dejar cocer a fuego suave.
- ✓ Poner a punto de cocción y sal. Apartar para su posterior servicio o conservación.
- ✓ La presentación se puede hacer con las piezas enteras o cortadas por la mitad y medio superpuestas bien salseada con su propio jugo y alrededor las hortalizas.
- ✓ Para conservación, pasar a vasija de barro, que queden bien cubiertas las piezas, se enfriaran en su propio caldo.