

## CONEJO AL AJILLO CON SETAS DE CARDO CUCO SALTEADAS

### **Ingredientes:**

- 1 Conejo
- 5 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 pimientos rojos secos
- 12 almendras peladas
- 1 rebanada de pan
- 1 vaso de vino blanco
- sal y pimienta
- aceite de oliva virgen extra
- 1 picante (optativo.)
- Setas,
- Ajos, tomate natural y aceite para saltar las setas



### **Elaboración:**

En la sartén con aceite de oliva, freímos los ajos, las almendras, la rebanada de pan, y los pimientos que habremos tenido en remojo en agua bien caliente durante un rato. Todo esto lo reservamos y lo batimos bien fino con un poco de agua y la batidora. En este aceite freímos el conejo salpimentado con el laurel y un poco de orégano si nos gusta. Cuando esta dorado añadimos vino blanco para que hierva y cuando este haya reducido un poco de agua para hervir la carne hasta esté bien tierna. Le añadimos el majado que teníamos reservado. Cuando vuelva ha empezar ha hervir, rectificar de sal y picante y listo para servir.

Mientras en sartén con aceite, ponemos unos ajos y cuando estén dorados, añadimos un tomate pelado y cortado en trozos, añadimos las setas y dejamos cocinar unos minutos, en este caso se trata de setas de cardo cultivadas, si fuesen silvestres, mejor que mejor, eso sí, siempre que el que las busca sea un buen entendido.