

ANDRAJOS FRITOS DE CONEJO MI VERSIÓN DE LOS ANDRAJOS

INGREDIENTES: para 4 personas

- 1 conejo
- Media cebolla morada.
- 1 zanahoria.
- 1 copa de Jerez
- Sal y pimienta molida negra.
- 2 hojas de laurel
- 200 gr. de espinacas cocidas
- 200 gr. setas
- 2 alcachofas y 4 cebollitas
- 1 Pimiento cornicabra,
- 1 rebanada de Pan.
- 2 dl. Aceite de oliva virgen.
- **PARA LA MASA DE ANDRAJOS:** 100 gr. de agua, 200 gr. de harina, 10-12 gr. de levadura royal, una pizca de sal



ELABORACIÓN:

Poner el agua en un bol, disolver la levadura y la sal, añadir la harina y trabajar, empastar, hacer una bola y dejar reposar tapada cerca del fuego.

Limpiamos las alcachofas, y cebollitas pasándolas a un blanco para verduras, así mismo, despiezamos, cortamos y salpimentamos el conejo reservando las ancas y patas enteras y apartando los hígadillos, que nos servirán para rellenar los andrajos.

Poner el aceite en sartén amplia, freímos ligeramente las alcachofas y las cebollitas, apartamos y freímos los trozos de carne. Sacamos y reservamos los hígados y unos trozos de la falda del conejo. Añadimos la cebolla, setas y la zanahoria cortadas en brunoise, el laurel, mojamos con vino de Jerez y dejamos cocer muy despacio. Añadimos las alcachofas, las cebollitas y las espinacas. Mientras hacemos un picadillo con los hígadillos, los trozos de falda, añadimos una cucharadita de las espinacas cocidas y un par de cucharadas de la salsa del conejo. (Podemos romper un poco con la túrmix, para que quede mejor). Estiramos la masa y cortamos cuadrados de unos 6 cm. Rellenamos con el picadillo y cerramos formando un triángulo, freímos en aceite bien caliente.

En un sartén con un poco de aceite ponemos un ajo, un pimiento de cornicabra previamente remojado y una rebanada de pan, añadimos la farsa que nos ha sobrado de rellenar los andrajos trituramos y añadimos a la sartén, mezclamos dejamos hervir un par de minutos y listo para servir.