Colegio ICEDE
PCPI Auxiliar de Servicios de Restauración

Conejo al Ajoarriero
(Para 4 personas)

Receta

1- Conejo (1kg aproximadamente)
2- Dientes de ajo
1- Cebolla
1- Tomate
1- Pimiento verde
1- Pimiento rojo
1- Hoja de laurel
1- Tosta de pan
1- Vaso de vino blanco
- Sal, pimienta (Recién molida)

Modo de preparación

- Se sella el conejo en una sartén con un diente de ajo sin pelar, y un toque de sal.
- Se pocha en otra sartén, cebolla, pimientos, ajo, tomate y se le añade un toque de pimienta y sal.
- Se mezcla el conejo con el pochado y se le añade un vaso de vino blanco, un vaso de agua. Cuando empiece a hervir, se añade la majadilla.
- Cocinar a fuego lento durante 40min.

- Coste aproximado del plato: 7€

- Majadilla: *Modo de preparación*
- 1 tosta de pan
- 1 diente de ajo
- 1 toque de pimienta
- 1 toque vino blanco