



700 gramos carne de conejo

2 cucharadas aceite

50 gramos jamón

rebozado de harina

1 cebolla

1 zanahoria

1 ajo

tomillo la



tomate



sal



pimienta blanca



agua

almirez

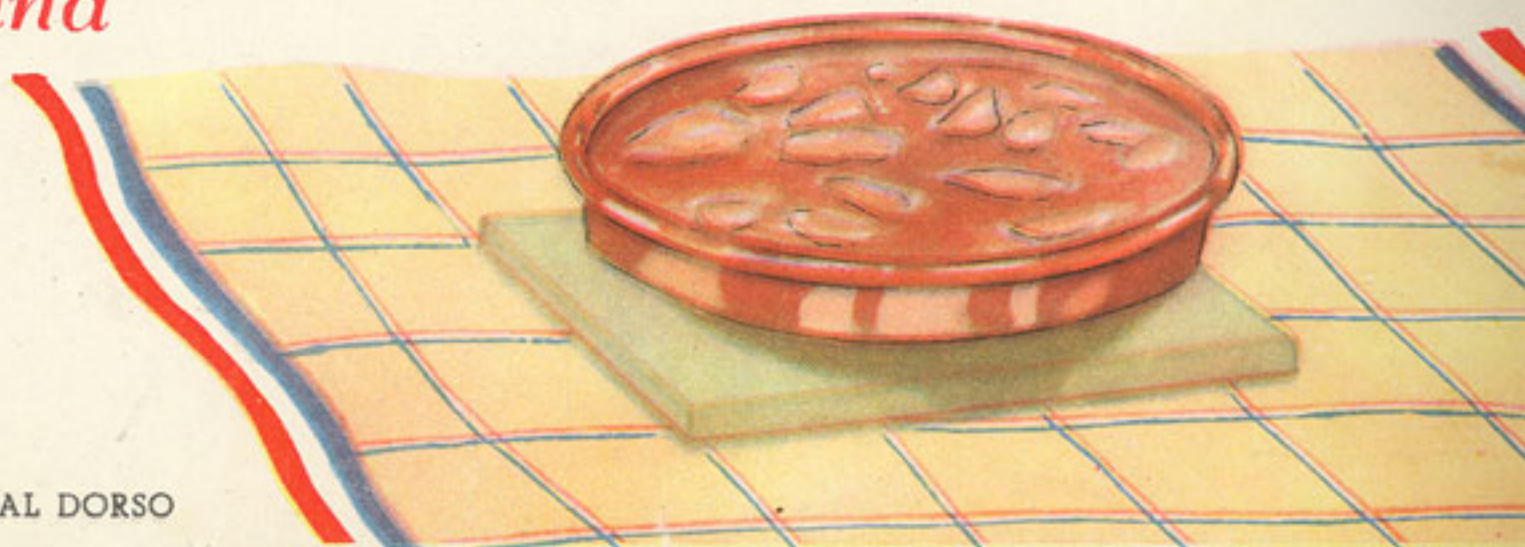


pisapuré

# Conejo a la campesina

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



Lit. Urezboe - Rentería

# CONEJO A LA CAMPESINA

Ración para 4 personas

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

CAZUELA. - ACEITE. - JAMON.—En una cazuela con 2 cucharadas de aceite freiremos 50 gramos de jamón cortado en tiritas, que luego retiraremos a un plato.

CONEJO. - HARINA.— Partiremos en trozos 700 gramos de carne de conejo, los pasaremos ligeramente por harina, los pondremos al fuego en la misma cazuela y taparemos ésta. (El hígado lo reservaremos para luego).

CEBOLLA. - ZANAHORIA. - AJO. - TOMILLO. - LAUREL. - TOMATE. - SAL. - PIMIENTA BLANCA.— Seguidamente agregaremos en crudo y picado: 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 ajo, un pedacito de tomillo, media hojita de laurel, 1 tomate partido en trozos, así como un poco de sal y una pizca de pimienta blanca en polvo. Lo taparemos y dejaremos hasta que se haga la cebolla, dando vueltas con una cuchara de vez en cuando.

ALMIREZ. - HIGADO.— En un almirez machacaremos el hígado y le añadiremos 2 vasos de agua, Esta y el hígado los echaremos a la cazuela cuando esté hecha la cebolla. Taparemos y dejaremos que se haga hasta que el conejo esté tierno.

CAZUELA BARRO.— PASAPURE O CHINO.— Después pondremos en una cazuela de barro los trozos de conejo y las tiras de jamón, y sobre ello pasaremos todo lo demás por un pasapuré o chino. Luego lo dejaremos calentar unos 10 minutos más.

PRESENTACION.— Se sirve en caliente en la misma cazuela o en una fuente.