



Conejo marinero con almejas

Ingredientes para 4 personas: 1 conejo, 1/2 kg de almejas, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, 2 tomates naturales, aceite, vino, sal, pimienta en grano, laurel, tomillo, perejil, harina y azafrán.

Preparación: Freir el conejo con el laurel y un poco de sal, cuando empiece a dorarse, se le añade la cebolla picada, los ajos en rodajas, el tomate rallado, el tomillo, la pimienta, una cucharada de harina y un chorreón de vino especial para guiso.

Dejar freir unos quince minutos más. Añadimos las almejas, una vez abiertas le ponemos un poco de agua, el perejil y el azafrán, dejamos que reduzca hasta que espese la salsa y listo.

Tiempo de preparación: 45 minutos.

Autor de la receta: Ángel Jaén Rueda

Supermercado masymas 54 - Jaén