

Castilla y León

Tiempo



45'

Raciones



6

Alérgenos



Cereales
con gluten



Sulfitos



Frutos secos

Alternativas



Sin gluten

Conejos guisado con almendras

Ingredientes

- 1 conejo troceado
- 3 rebanadas de pan
- 3 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 50 g de almendra tostada y picada
- 100 ml de brandy
- 1 l de caldo de hortalizas o carne
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas soperas de perejil fresco picado
- Piñones ligeramente tostados (opcional)

La carne de conejo es baja en hierro y es por eso que se puede considerar como carne blanca

Elaboración

1. En una sartén con un poco de aceite, dorar el pan por los dos lados. Colocar y reservar las rebanadas de pan troceadas en un mortero grande.
2. Salpimentar, al gusto, el conejo limpio y troceado en 6 partes (pedir que lo corten en 6 en la carnicería).
3. En la misma sartén en que se ha cocinado las rebanadas de pan, sellar los trozos de carne hasta que estén bien dorados. Retirar de la sartén y reservar.
4. Pelar los dientes de ajo y ponerlos en el mortero con las rebanadas de pan. Incorporar las almendras y machacar hasta obtener una pasta.
5. Pelar y picar las cebollas. Pocharlas en el mismo aceite en que se ha sellado el conejo. Cuando estén doradas añadir un poco de sal, remover y sofreír otros 3 minutos.
6. Añadir a la cebolla el Brandy y el conejo junto con el litro de caldo.
7. Incorporar el majado. Rectificar de sal y pimienta, si es necesario, y guisar a fuego suave durante unos 20 minutos. Apagar el fuego, añadir y mezclar el perejil y dejar reposar mínimo 10 minutos.
8. Servir el conejo con mucha salsa y unos piñones ligeramente tostados por encima.

Se suele acompañar este guiso con una guarnición de patatas y hortalizas guisadas en la misma salsa en que se ha guisado el conejo. También se acompaña con arroz hervido y ensaladas.

Alternativas

Para la versión sin gluten se puede utilizar un pan sin gluten.