



CONEJO A LA CERVEZA

Ingredientes (para 2 personas):

- ☐ ½ conejo troceado
- ☐ 2 dientes de ajo
- ☐ 1 hoja de laurel
- ☐ C.s. perejil
- ☐ 1 ½ cebolla
- ☐ 1 lata de cerveza
- ☐ C.s. salsa de tomate frito
- ☐ 1 cucharada sopera de harina
- ☐ 30 ml vino blanco
- ☐ 30 ml brandy
- ☐ Sal, pimienta negra, aceite de oliva

Elaboración:

1. Limpiar el conejo troceado bajo el chorro de agua fría y secar con papel absorbente.
2. En un mortero machacar un diente de ajo con unas hojas de perejil, añadir el vino blanco y verter encima del conejo repartiéndolo uniformemente.
3. Dejar marinar durante 30 minutos.
4. Pasado ese tiempo sellar el conejo en una cazuela o sartén antiadherente con aceite bien caliente hasta que esté dorado por todas sus caras. Retirar del fuego y reservar.
5. En esa misma cazuela añadir más aceite y sofreír la cebolla cortada en brunoise y el diente de ajo restante finamente picado.
6. Sazonar con sal y dejar a fuego bajo hasta que la cebolla esté tierna pero transparente.
7. Incorporar el brandy y subir el fuego para que se evapore el alcohol y reduzca el líquido.



8. Agregar la harina, bajar el fuego y rehogar un minuto aproximadamente para que no sepa a crudo.
9. Añadir la salsa de tomate y mezclar.
10. Incorporar la cerveza (reservando una parte) y colocar de nuevo en la cazuela los trozos de conejo salpimentados.
11. Cuando empiece a hervir bajar el fuego, tapar y cocer a fuego lento unos 20-25 minutos.
12. Retirar el conejo de la salsa y pasarla por un pasapurés y por un colador chino si fuera necesario.
13. Salpimentar la salsa y colocarla de nuevo en la cazuela. Añadir el conejo reservado y dar un hervor al guiso ¡PARA MOJAR PAN!

** Se puede sustituir el conejo por pollo.*

** Si la salsa queda demasiado líquida se puede espesar con almidón de maíz disuelto en agua.*