

Conejo frito en ajo cabañil



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1/2 hora

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 Conejo de 1 kg.
- 1/4 de litro de Aceite de oliva.
- 3 dientes de ajos secos.
- 3 cucharadas de Vinagre.
- 1 cucharada de sal.

ELABORACIÓN:

Se requema el aceite, se trocea el conejo y se pone sobre el aceite, se fríe sin dejar que se dore. Previamente habremos hecho un picado con el ajo y la sal. Una vez picado se le pone el vinagre y se une a la sartén. Remover poco a poco sin dejar que se quemen los ajos.

DIFICULTAD: MEDIA