Conejo al ajillo.



Este plato me recuerda a mi infancia, era uno de mis preferidos. Que recuerdos y se mantienen en tu memoria, como si no hubiese transcurrido el tiempo.

Lo he probado a hacer de distintas maneras, pero voy a contar la que mas me gusta. Hay gente que utiliza vinagre, pero yo preferí sin vinagre.

Necesitaremos pocos ingredientes , y el plato saldrá muy rico.

El conejo lo compraremos entero y pediremos que nos lo corte a trozos pequeños el carnicero.

Lo podemos acompañar con patatas o si queréis que no sea tan contundente con una ensalada.

Ingredientes para 4 personas:

– Un conejo de 1 kg

– Una cabeza de ajos

– Una rama de romero

– Una hoja de laurel

– Aceite de oliva

– Brandy

– Sal

– Pimienta blanca molida

Preparación:

Paso 1:

Limpiamos la carne ya troceada , retiramos cualquier impureza y secamos. Salpimentamos.



conejo

Paso 2:

Vamos a utilizar una cabeza de ajos , la mitad los pondremos enteros y el resto cortaremos a láminas y reservamos.

A los ajos enteros les damos un golpe fuerte con la mano o con un mazo y los vamos a incorporar a una cazuela de barro (si se dispone) o a una cazuela con abundante aceite, hasta que cojan un poco de color.

Retiramos los ajos y sofreímos el conejo con fuego fuerte hasta que se dore. Cuando esta casi dorado, incorporamos los ajos enteros que habíamos retirado y las lamina de ajo.

Damos unas vueltas, bajamos el fuego e incorporamos la hoja de laurel y el romero. Añadimos 1/2 taza de brandy (de las de café) y 1 taza de agua. Dejamos que se vaya terminando de hacer, y se evapore el alcohol durante unos 15 minutos.



conejo al ajillo

Apagamos el fuego y dejamos reposar hasta servir.