



**ABORDO**®  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

# *Conejo al Ajillo*



# Conejo al Ajillo

4 Personas

## Ingredientes:

- Conejo troceado Abordo
- Ajo picado abordo
- 1 vaso vino blanco
- 1 guindilla
- Tomillo
- Aceite de oliva Abordo
- Sal

## Modo de Preparación:

Primero freímos el conejo en una sartén con abundante aceite, a fuego lento.

Cuando veamos el conejo doradito, apartamos la carne de la sartén y en el mismo aceite freímos 2 cucharaditas de ajo picado hasta que quede dorado.

Pasado un minuto, incorporamos los trozos de conejo, junto con sal, tomillo y la guindilla. Cuando todo esté bien sofrido echamos por encima el vasito de vino blanco. Lo dejamos cocer a fuego lento y lo sacamos cuando la salsa haya quedado oscura.



Duración aproximada:  
35 minutos



C-24125

**ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151**