



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

# Conejo al romero y tomillo

Jugosa y tierna receta con sabor campestre

Atención al cliente  
**901 100 151**



Tiempo: 65 min.  
**MUY FÁCIL**

# Conejo al romero y tomillo

Las hierbas le dan un toque campestre y permiten que la carne se cocine de manera más sabrosa.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 bolsas de Conejo Troceado Abordo.
- Aceite de oliva.
- 1 cebolla grande picada.
- 1 cabeza de ajo picado.
- 1 hoja de laurel.
- Romero y tomillo.
- 6 patatas gordas.
- 2 vasos de vino blanco.
- Agua.

24093

## PREPARACIÓN

Añadir al Conejo Troceado Abordo sal. Poner un poco de aceite en una cazuela con la cebolla bien picada, ajo cortado en trocitos pequeños y una hoja de laurel. Agregar el conejo y rehogar bien al menos 10 min. Agregar el vino blanco, agua al gusto y el toque de romero y tomillo. Cocer a fuego lento durante 45 min. Añadir unas patatas cortadas a trozos. Dejar cocer 20 min. más. Como guarnición Brócoli escaldado con unas gotitas de limón.

Atención al cliente  
**901 100 151**



Tiempo: 65 min.  
**MUY FÁCIL**