El conejo asado con la salsa de crema y hortalizas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 35min
Tiempo total: 1hrs. 50min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: https://srecetas.es/el-conejo-asado-con-la-salsa-de-crema-y-hortalizas

Preparación

1. Lave el conejo preparado, séquelo con un paño y perfore las tiras de tocino y ponga la sal.
2. Derrita la manteca de cerdo en la fuente de horno, en la que freímos los tubérculos limpios en rodajas junto con las cebollas peladas cortadas en cubos.
3. Vierta el agua sobre las verduras asadas y ponga el conejo en rodajas, sale las verduras, agregue especias y hornee en el horno durante unos 60 minutos, luego por otros 30 minutos sin tapar, a veces voltee la carne y cubra con agua tibia.
4. Retire el conejo blando, guárdelo en un lugar cálido.
5. Retire las especias del horno, tamice las verduras a través de un colador o mezcle con una batidora de mano.
6. Diluya la salsa con agua según sea necesario, hierva con crema, sazon con jugo de limón y azúcar.

Ingredientes

- 1 unidad/es Cebolla
- 1 unidad/es Limón
- 1 unidad Carne de conejo
- 4 unidad/es Laurel
- 80 gramo/s Tocino - Panceta
- 200 gramo/s Crema de leche
- 1 cucharada/s Azúcar
- 180 gramo/s Verduras de raíz
- 5 grano/s Pimienta
- 5 semilla/s Pimienta gorda

Categorías

Cumpleaños, Checa, Carne, Visitas, Plato Principal, Salsa