FRITADA CON CONEJO Y CARACOLES

Restaurante La Rinconada de Lorenzo

Ingredientes:

- 300 g de caracoles previamente cocidos.
- 1 conejo.
- 4 pimientos verdes.
- 2 cebollas.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal.
- 2 hojas de laurel.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 dosis de cariño al gusto.

Elaboración:

- Cortar el conejo en trozos y freírlo en la sartén con el aceite, reservar.
- En la misma sartén, introducir la cebolla, el pimiento y el laurel, sofreír cómo añadir el tomate y cocinar durante 10 minutos, rectificando la acidez con el azúcar. Incorporar el vino y cocinar hasta que se evapore el alcohol.
- Añadir todo este sofrito a la cazuela del conejo y cocinar durante 30 minutos. 5 minutos antes de terminar, poner también los caracoles.
- Reposar y servir.

Más información: www.goaragon.es