



# Conejo con alcachofas “brasa”

HOJA 1



***Ingredientes para 6 raciones:*** - 1,5 Kg. de conejo troceado. – 4 alcachofas.  
-1 cebolla. – 1 pimiento verde – 3 dientes de ajo – pimienta negra – 1 cayena – 1 vaso de vino blanco - aceite de oliva – 1 cuchara de harina - sal – agua.

***Preparación :***

- *En una sartén, (preferiblemente hierro fundido) echamos un poco de aceite de oliva, y añadimos 3 dientes de ajo cortados por la mitad. Cuando empiecen a dorarse, añadimos el conejo picado y salpimentado, removiéndolo hasta que esté bien dorado, seguidamente le echamos a la sartén 1 cuchara de harina, removiendo toda la mezcla, añadimos el vino blanco, esperamos 5 minutos a que se consuma el alcohol, y añadimos agua hasta cubrir la carne. Vamos pelando las alcachofas, y troceándolas en 4 partes, y las añadimos a la sartén. Tapamos y en 30/40 minutos hirviendo lentamente, ya debemos tener nuestro guiso en su punto. **Con todo el sabor de la brasa.***
- *En una sartén aparte, freímos el pimiento verde, cortado en triángulos, y la cebolla cortada en tiras, que una vez fritos, lo añadiremos a nuestro guiso como guarnición.*



***\*Con nuestras Putxeras Victoria, así cualquiera\****

***\*Potenciando el sabor de los alimentos\****

***\*La brasa de ayer, con la rapidez de hoy.\****