

# Conejo al ajillo

## INGREDIENTES para 6 raciones

- 10 dientes de ajo pelados
- 1 cebolla pequeña pelada a cuartos
- 1 cubilete de aceite
- 800-1000g de conejo cortado
- Medio cubilete de vino blanco
- Harina para rebozar
- Sal
- Pimienta
- 50 g de caldo de carne



## PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso la cebolla y los ajos, junto con el aceite y trocea **10 seg/ vel. 5.**
2. Seguidamente sofríe **13 min/ varoma/ vel. 1**, sin el cubilete.
3. Salpimentar y enharinar los trozos de conejo, añadirlos al sofrito, programar **9 min/ varoma/ vel. cuchara**. Cuando falten 2 minutos para terminar, incorporar el vino.
4. Ahora añadir al vaso el caldo de carne, salpimienta al gusto y programa **30 min/ varoma/ vel. cuchara/ giro a la izquierda**.

**En este momento podemos poner el varoma, con el acompañamiento que queramos, mientras se hace el pollo durante los 30 minutos que marca en el paso anterior.**

Podemos poner 4 o 5 patatas cortadas tipo bravas, unas flaneras con 50 gr de caldo y 30 de arroz o simplemente un poco de menestra congelada que previamente lavaremos bajo el agua del grifo para quitar la escarcha. Tapamos el varoma y así aprovechar el tiempo para hacer las dos cosas.

5. Cuando acabe, el tiempo reservar el varoma y programar otros **10 min/ 100 grados/ vel. cuchara/ giro a la izquierda. Revisar el conejo a los 5 min, que si es muy tierno no se nos rompa.** Seguidamente servir en una fuente.