

## **CONEJO A LA CAZADORA**



## **INGREDIENTES:**

- 200 gr cebolla
- 1 diente ajo
- 100 gr jamón ibérico en tacos
- 70 gr aceite oliva virgen extra
- 1 conejo en trozos ( aprox 1000-1200 gr)
- 1 cucharadita sal
- 1 pellizcos pimienta molida
- 50 gr brandy
- 100 gr vino blanco
- 2 tomates pelados, sin pepitas y cortados en cuartos
- 10 granos pimienta negra
- 1 ramita tomillo fresco
- 300 gr champiñones cortados en cuartos

## PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la cebolla y el ajo y trocee 3 seg / Vel 4

- Con la espátula, baje las verduras hacia el fondo del vaso. Incorpore el jamón y el aceite. Rehogue 10 min / 100 / Vel cuchara
- Añada el conejo la sal y la pimienta y rehogue 5 min / 120 / giro inverso / Vel cuchara
- Añada el brandy, el vino , los tomates, los granos de pimienta y el tomillo. Programe
  20 min / 100 / giro inverso / Vel cuchara
- Agregue los champiñones y programe 10 min / Varoma / giro inverso/ Vel cuchara. Vierta en una fuente y sirva inmediatamente