



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Conejo al Romero y Tomillo

Jugosa y tierna receta con sabor campestre

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 65 min.
MUY FÁCIL

Conejo al Romero y Tomillo

Las hierbas le dan un toque campestre y permiten que la carne se cocine de manera más sabrosa.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 bolsas de Conejo troceado Abordo.
- Aceite de Oliva.
- 1 Cebolla grande picada.
- 1 Cabeza de ajo picado.
- 1 hoja de Laurel.
- Romero y Tomillo.
- 6 patatas gordas.
- 2 vasos de vino blanco.
- Agua.

C-24181

PREPARACIÓN:

Añadir al Conejo Troceado Abordo sal.

Poner un poco de aceite en una cazuela con la cebolla bien picada, ajo cortado en trocitos pequeños y una hoja de laurel. Agregar el conejo y rehogar bien al menos 10 min.

Agregar el vino blanco, agua al gusto y el toque de romero y tomillo. Cocer a fuego lento durante 45 min.

Añadir unas patatas cortadas a trozos. Dejar cocer 20 min. más.

Como guarnición Brócoli escaldado con unas gotitas de limón.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 65 min.
MUY FÁCIL