



INGREDIENTES

- ◆ 1 conejo
- ◆ 1 cebolla
- ◆ pimiento verde
- ◆ pimiento rojo
- ◆ ajo
- ◆ perejil
- ◆ coñac
- ◆ 1 bote de champiñones
- ◆ agua
- ◆ aceite
- ◆ sal

PREPARACIÓN

1.- El conejo se parte a trozos. En una cazuela se cubre el fondo con aceite y se ponen las tajadas de conejo, un poco de sal y bastante cebolla picada, y se va rehogando (dándolo vueltas de vez en cuando para que se haga por todos los lados).

2.- Cuando empiece a dorarse se añade un poco de pimiento verde y de pimiento rojo.

3.- Después, añadir los champiñones enteros. En un mortero machacar ajo y perejil y se le echa un chorrín de coñac. Luego esto se echa en la cazuela y se sigue dando vueltas.

4.- Al rato se pone al mínimo y si vemos que se seca se añade un poco de agua, y se deja cocinar durante una hora aproximadamente.

(Se le puede añadir un par de guindillas, para darle el punto picante).