

Conejo con Setas y Trufas

Este es un plato muy de la época otoñal en la que nos encontramos, típico de las jornadas de caza o micológicas. Para disfrutar entre amigos “saboreando el monte” como yo digo.

INGREDIENTES:

- ½ Conejo troceado (8 trozos)
- 1 Cebolla grande
- ½ kg Setas (robellones, colmenillas, boletus,...)
- 1 trufa
- C/s sal, pimienta molida, romero y tomillo
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ L. Caldo de ave desgrasado o agua

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Calentar el aceite y dorar, a fuego fuerte, un poco los trozos de conejo salpimentados.
2. Agregar la cebolla picada. Dejar pochar a fuego lento.
3. Adicionar las especias al gusto y las setas.
4. Cuando pierdan el agua las setas, añadir el caldo de ave o agua hasta cubrir.
5. Cocinar a fuego lento hasta que el conejo esté tierno.
6. Rallar la trufa sobre el guiso, dar un ligero hervor y servir.