

## **CONEJO AL AJILLO**

### **INGREDIENTES**

(4 personas)

1 ½ Kg de conejo  
½ Taza de aceite de Oliva Virgen Extra  
1 Cabeza de ajo  
1 Guindilla picante (opcional)  
1 Hoja de laurel  
1 Vaso de vino blanco  
Tomillo  
Romero  
Sal y pimienta  
Perejil picado  
3 Papas peladas y picadas

### **PREPARACIÓN**

Troceamos el conejo ya limpio y lo aderezamos con un poco de tomillo, romero, sal y pimienta. Reservamos

En una sartén ponemos a dorar en aceite de oliva, las papas y reservamos.

Pelamos y picamos los ajos y los sofreímos en la misma sartén con un poco en aceite de oliva. Antes de que dore el ajo le agregamos la guindilla picante, le añadimos el conejo y lo sofreímos hasta que dore, añadimos la hoja de laurel y el vaso de vino blanco, agregamos las papas y ponemos a cocer todo a fuego medio hasta que el conejo esté tierno, las papas hechas y la salsa se reduzca. Al final agregamos un poco de perejil picado.