



Conejo al ajillo

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Guisos rápidos

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 23 mins

TIEMPO TOTAL: 33 mins

ACCESORIOS:   Rallado extra fino

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva

Ingredientes 2

1kg de conejo troceado
½ cucharadita de sal

Ingredientes 3

50g de avellanas peladas
50g de almendras peladas
4 dientes de ajo
220ml de vino blanco

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla y luego selecciona el programa guisos rápidos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca la pala de remover. Coloca el disco de rallado extra fino en el Direct Prep. Pela los ajos. Sala la carne.

Paso 1

Introduce INGREDIENTES 1 (aceite) en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START.

Paso 2

Introduce INGREDIENTES 2 (conejo y sal) y presiona START.

Paso 3

Coloca el Direct Prep en la posición 1 y ralla las almendras, las avellanas y el ajo de INGREDIENTES 3 dentro del recipiente y presiona el botón START; vierte el vino dentro del recipiente y deja acabar el programa.

Puedes cambiar el vino de esta receta por caldo de pollo o de verduras.

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.