

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Conejo al cilantro

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 1 conejo a trozos grandes
- Unas ramitas de cilantro
- 5 ó 6 dientes de ajo
- ½ vaso de agua
- ½ vaso de vino blanco
- 1 limón
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

## Preparación

1. Pela los ajos y fríelos en el bol con un poco de aceite.
2. Coloca en el vaso de batir junto con el cilantro y el zumo de limón y tritura.
3. Fríe el conejo a 140° unos 3 o 4 minutos hasta que esté dorado, una vez frito agrega el vino y el agua.
4. Cuando el conejo empiece a hervir añade la mezcla batida y deja cocer unos 60 minutos con el gancho de remover a velocidad 3 y una temperatura de 100°.