

# Conejo al chocolate



## Elementos del invento:

- 1/2 conejo
- 1 cabeza de ajos
- perejil
- 1/4 vaso de brandy + 1/4 vaso de brandy
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de caldo de carne
- 50 gr de chocolate negro
- 40 gr de almendra molida

## Elaboración de los elementos:

Freir en la sartén el conejo troceado y sazonado, añadir perejil picado, la cabeza de ajos, un cuarto de vaso de brandy y el vaso de agua. Dejar cocer a fuego medio durante media hora.

Preparar un majado de almendra molida, el chocolate picado, el hígado del conejo picado y el otro cuarto de vaso de brandy.

Añadir al conejo junto con el vaso de caldo y dejar cocer a fuego lento durante quince minutos más.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>