



GUIISO DE CONEJO *en olla rápida*

Ingredientes para 4 personas:

- 1 conejo entero partido en trozos pequeños
 - 2 cebollas
 - 3 dientes de ajo
 - perejil fresco
 - 1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera
 - 4 patatas grandes
 - 200 ml de vino blanco
 - 400 ml de caldo de pollo
 - agua
- sal, pimienta negra y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Hacemos la mise en place de los ingredientes, es decir, los preparamos todos para que la receta vaya más rápida.

Salpimentamos el conejo.

Picamos la cebolla lo más fina posible, yo he utilizado el accesorio picador de la batidora.

Pelamos y chascamos las patatas.

Calentamos en la base de la olla aceite, en cantidad que casi cubra el fondo. Añadimos el conejo (hígado incluido) y freímos por todos los lados. Cuando lo tengamos listo, lo retiramos de la olla.

A continuación, freímos la cebolla durante 5 minutos.

Mientras tanto, picamos en un mortero el perejil junto con los dientes de ajo y el hígado del conejo.

Una vez que tenemos la cebolla ligeramente pochada, añadimos la cucharadita de pimentón, rehogamos durante medio minuto e incorporamos rápidamente el vino blanco. Dejamos que se evapore durante 5 minutos y añadimos las patatas. Rehogamos durante 5 minutos.

Agregamos la picada de ajos, perejil e hígado, el conejo y el caldo de pollo. Añadimos agua hasta que cubra a todos los ingredientes.

Cerramos la tapa de la olla y cuando suban las dos anillas, bajamos a fuego medio-alto (en mi caso 7 de 9), cocinando durante 20 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

