



## Conejo al Vino

### Description

Esta es una receta deliciosa y su carne es tan suave y delicada, que hace de este plato una alternativa muy impresionante para un almuerzo o cena especial.

### Conejo al Vino – Rabbit in Wine (English versión below)

#### Ingredientes

- 1 conejo cortado en porciones
- 50 mililitros de aceite de oliva
- 3 dientes de ajos finamente picados
- 1 taza de cebollitas encurtidas o 1 cebolla blanca en trozos
- 200 gramos de champiñones
- 1 bouquet de tomillo, laurel y romero
- ½ botella de vino tinto
- 2 cucharadas de vinagre balsámico (opcional)
- 1 cucharada de fécula de maíz maicena disuelta en ¼ taza de agua
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparación

1. En una olla suficientemente grande colocar el aceite a calentar a fuego medio alto.
2. Freír las porciones de conejo hasta que estén ligeramente doradas por todos sus lados. Sacar las piezas de conejo a un plato.
3. En la misma olla colocar las cebollitas, el ajo y dorar hasta que estén transparentes.
4. Luego añadir los champiñones y dorar ligeramente.
5. Agregar nuevamente a la olla las piezas de conejo, el vino tinto, las especias, sal y pimienta al gusto.
6. Tapar la olla y cocinar a fuego medio por 45 minutos.
7. Agregar el vinagre balsámico y la mezcla de fécula de maíz, dejar hervir y revolver suavemente hasta que la salsa espese.
8. Servir junto con papas en puré, yuca o ensalada.
9. Decorar con cilantro o perejil picado.

## Rabbit in Wine (English version)

This is a delicious recipe and the tender meat makes this dish a very impressive alternative for a special lunch or dinner.

### Ingredients

- 1 rabbit cut into portions
- 50 ml olive oil
- 3 cloves garlic finely chopped
- 1 cup pickled onions or 1 white onion chopped
- 200 grams mushrooms
- 1 bouquet thyme, bay leaf and rosemary
- ½ bottle red wine
- 2 tablespoons balsamic vinegar (optional)
- 1 tablespoon corn flour- cornstarch dissolved into ¼ cup water
- Salt and pepper to taste

### Preparation

1. In a large saucepan heat the oil over medium-high heat.
2. Fry the rabbit portions until they are lightly browned on all sides. Remove the rabbit pieces to a plate.
3. In the same pot place onions, garlic and fry until translucent.
4. Then add the mushrooms and brown slightly.
5. Add the rabbit pieces back to pot, red wine, spices, salt and pepper to taste.
6. Cover the pot and cook over medium heat for 45 minutes.
7. Add the balsamic vinegar and cornstarch mixture, simmer and stir gently until the sauce thickens.
8. Serve with mashed potatoes, yucca – cassava or salad.
9. Garnish with coriander or parsley.