

Conejo a la brasa con alioli

Conejo a la brasa con alioli, llega la primavera y es hora de comenzar con las recetas hechas a la brasa, el conejo es una carne saludable y barata apta para este tipo de cocina.

ingredientes

- 1 Conejo
- 1 botella de Vino Blanco
- 6 dientes de Ajo
- 1 ramillete de Perejil
- Aceite de Oliva virgen
- Sal
- [Salsa Alioli](#)

elaboración Conejo a la brasa con alioli

Le habremos pedido al carnicero que nos limpie el conejo, quitándole la piel, las vísceras y la cabeza (opcional, hay a quien le gusta), y que nos lo marque al medio para que podamos abrirlo como un libro.

En el vaso de la batidora pondremos los ajos, la sal, el perejil, un chorreón de aceite de oliva virgen y el vino (nosotros hemos usado un vino manchego), trituraremos todo durante unos segundos.

En una recipiente donde nos entre el conejo, lo pondremos y lo regaremos con el batido que acabamos de hacer, asegurándonos que llegue a todas las partes de cuerpo.

Lo dejaremos macerar de un día a otro, podemos darle alguna vuelta para que se impregne por todos lados.

Vamos a preparar nuestras brasas para asar el conejo, nosotros

usamos madera de encina y luego si hace falta podemos usar algo de carbón vegetal.

El conejo no tarda mucho en hacerse, pero es importante comenzar poniéndolo más alto para que las partes más gruesas se asen por igual a las más delgadas.

Después de varias vueltas ya podremos bajar la parrilla para terminar de hacerlo.

Lo serviremos cortado en trozos con un mortero de alioli para acompañarlo.

Ya tenemos nuestro conejo a la brasa con alioli.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.