

Conejo al ajo cabañil

Conejo al ajo cabañil, receta de origen murciano en donde el conejo es el protagonista y el sabor del majado que lo acompaña es único.

ingredientes

- 1 Conejo
- 4 Patatas medianas
- 1 Cabeza de Ajos
- 1 Vaso de Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Conejo al Ajo Cabañil

Es una receta popular de la región de Murcia, según dicen vino de las cabañas a la cocina de las casas por eso se le denominaba "**Cabañil**".

Receta extremadamente sencilla siendo quizás su secreto que consigamos un conejo casero para que al matarlo conserve su sangre, si no lo conseguimos tendremos que conformarnos con los de la carnicería de siempre.

Empezamos por cortar el conejo en trozos no muy pequeños, lo salpimentamos y lo reservamos.

Las patatas las pelamos y las cortamos en rodajas como de medio centímetro, ponemos una sartén al fuego con aceite de oliva virgen y las freímos, cuando estén a nuestro gusto las sacamos y las reservamos.

En el mismo aceite metemos el conejo que lo tendremos hasta que se dore sin quemarlo.

Mientras, habremos preparado el majado en un almirez, echamos un poco de sal y los ajos de la cabeza pelados, machacaremos hasta que se conviertan en una pasta, en ese momento los mezclaremos con el vinagre de Jerez (se puede rebajar con agua si no os gusta el sabor potente del vinagre).

Ya con el conejo dorado y en la misma sartén (podemos quitar algo de aceite), añadimos el majado, removemos, dejamos un par de minutos y añadimos las patatas mezclándolas con el conejo y procurando que se rompan lo menos posible.

Ya tendremos el conejo al ajo cabañil.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- 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.