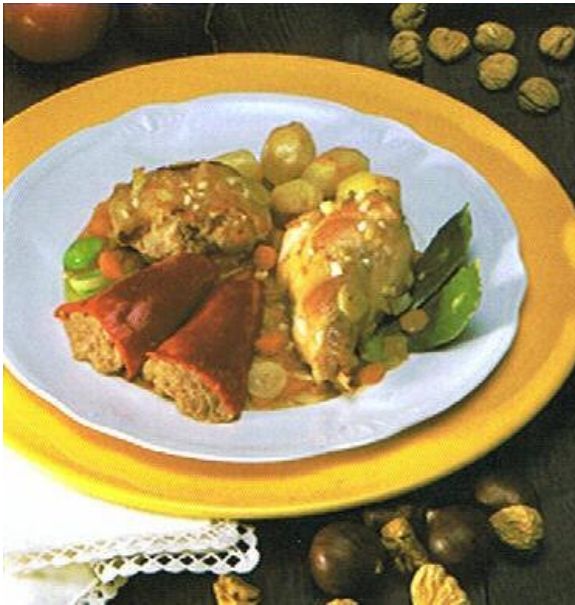


Conejo con almendras y delicias de castañas



Ingredientes:

2 conejos de 550 gr cada uno; 1 cebolla; 2 tomates maduros; 2 zanahorias medianas; 2 puerros; 2 patatas; 4 pimientos del piquillo; 1 diente de ajo; 100 gr de almendras; 250 gr de puré de castaña; ¼ L de caldo de carne; 1 vaso de vino tinto, 1 copa de coñac.

Preparación:

Se trocea el conejo y se salpimenta. Después se reboza con harina y se dora en una sartén. En una olla rustir la cebolla, las zanahorias, los puerros y dos hojas de laurel, añadiéndole el tomate pelado sin pepitas y previamente triturado. Cuando esté todo bien fondeado, agregar el conejo y flambear con coñac y vino tinto, incorporando la almendra y ¼ l de caldo de carne. Se deja reducir hasta que esté hecho, se trocea la patata y se fríe. Se rellenan los pimientos del piquillo con delicias de castañas. Para hacer las delicias, rellenar los pimientos con el puré de castañas.