

GUISOS

GUISADO DE CONEJO HUERTANO CON ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES:

- 1 Conejo
- 1/2 Kg. de Patatas
- 100 cl. de Aceite

ALBONDIGAS:

- 150 gr. de Pan duro
- Menudillos y algún trozo del conejo
- Sangre de conejo
- 1 huevo
- Piñones y Sal.

MORTERO:

- 3 dientes de Ajo
- 5 almendras
- Perejil

En un cuenco se mezcla la miga de pan con un poco de sal y la sangre del conejo, a continuación se le agregan los menudillos y carne bien picados, el huevo, piñones y se amasa todo muy bien para formar unas bolitas pequeñas (albóndigas).

En una sartén se sofríe el conejo troceado y las albóndigas. Mientras tanto se coloca en una cazuela las patatas troceadas de forma irregular, con 1/2 litro de agua, a la que se le añadirá el conejo y albóndigas una vez fritos. Se dejan cocer a fuego lento 30 minutos aprox.

Finalmente se pican los ingredientes del mortero con un pelín de sal y se vierte la picada en la cazuela junto a un puñado de piñones. Y se sirve.

Si se dispone de un conejo vivo, al matarlo la sangre sirve para hacer las albóndigas. Así es como lo hacía mi abuela en la huerta.

Receta de:

M^a del Pilar García García