

Conejo con Pleurotus ostreatus.



Ingredientes:

- 1 conejo, aceite de oliva, 300 gr. de *Pleurotus ostreatus*, 2 cebollas, 2 vasos de vino blanco, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, tomillo, 2 ó 3 tomates, 100 gr. de harina.
- 1 picada de: almendras, perejil, sal y pimienta negra.

Elaboración:

- Hacemos un sofrito con una cebolla y el tomate. Ponemos el ajo, el tomillo y el laurel.
- Cortamos el conejo en trozos más bien pequeños. Lo salpimentamos y lo pasamos por harina.
- Lo freímos hasta que tome un bonito color dorado con no mucho aceite de oliva y a fuego muy suave. Añadimos el sofrito ya preparado y cubrimos con agua.
- En una sartén se rehoga la otra cebolla, muy picada. Se añaden las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares. Dejaremos hacer unos 20 minutos. Juntamos los dos guisos en unos y añadimos el vino blanco.
- Se deja que cueza todo hasta que esté tierno el conejo. Finalmente se incorpora la picada, dejando que hierva todo el conjunto unos 5 minutos más.