



Conejo con piña en almíbar

Ingredientes (para 1 ración)

¼ de conejo cortado a trozos pequeños (125 g) (o pollo, pavo)

1 cebolla

2 rodajas de piña en almíbar

Aceite de oliva virgen extra

1 rama de canela

1 rama de tomillo

Perejil

Pimienta

Elaboración

1. Pimentar y dorar el conejo en una sartén con un chorro de aceite. Reservar.
2. Escurrir bien la piña. Triturar la mitad de la piña. Colar.
3. Cortar a trozos grandes la otra mitad y dorarla en la sartén donde se ha salteado el conejo. Reservar.
4. Pelar y cortar la cebolla en juliana.
5. En la misma sartén, dorar la cebolla a fuego lento. Una vez cocida, añadir una pizca de pimienta y los trozos de piña. Remover y añadir la piña triturada. Dejar sofreír poco a poco.
6. Añadir el conejo. Removerlo todo y añadir la canela, el tomillo y un poco de agua para que ayude a cocer el conejo y el resultado sea un guiso jugoso. Dejar cocer.
7. Retirar la rama de canela y de tomillo y servir con un poco de perejil picado.