

Lomo de Conejo con Naranja, miel y setas

Tiempo preparación : 4 minutos

Tiempo cocinando : 18 minutos

Número de raciones: 2

Ingredientes:

- 400 gr de lomos de conejo.
- 1 naranja.
- 2 cucharada sopera de miel.
- 100 gr de setas.
- 1 cucharada sopera de vinagre de Jerez.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Elaboración:

- Dorar el conejo con las setas.
- Añadir el zumo de una naranja y media ralladura de naranja.
- Añadir vinagre y miel.
- Cocer 2 minutos a fuego fuerte.

Trucos:

- En lugar de zumo de naranja se puede utilizar zumo de piña.
- En lugar de setas podemos poner ciruelas pasas.
- Siempre puedes usar otros cortes como muslos, paletillas o ternuras.