

ENSALADA DE ALUBIAS CON CONEJO

TIEMPO PREPARADO	TIEMPO COCINADO	Nº PERSONAS
5 minutos	8 minutos	2

INGREDIENTES:

- 1/2 conejo troceado.
- 1 rama de tomillo.
- 20 gr. de tomate troceado.
- 20 gr. de aceitunas verdes.
- 60 gr. de alubias cocidas.
- Perejil.
- Sal
- Pimienta.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

- Salpimentar y confitar el conejo en aceite a fuego medio durante 15 minutos y reservar en el propio aceite
- Aliñar las alubias con los tomates, aceitunas, aceite, sal y pimienta
- Poner sobre las alubias los trocitos de conejo deshuesados.
- Decorar con perejil.

TRUCOS:

- Si quieres un plato caliente puedes añadir 4 huevos y hacer una tortilla.