

## CONEJO ASADO AL HORNO CON VINO DE OPORTO

TIEMPO PREPARADO	TIEMPO COCINADO	Nº PERSONAS
15 minutos	65 minutos	2

### INGREDIENTES:

- ½ conejo troceado o 4 muslos de conejo.
- 4 dl de vino de Porto Ruby.
- 2 dl de vino de Porto LBV (de un año de su elección)
- 200 gr. de cebollas en cuartos
- 10 g de sal
- 1 hoja de laurel
- 5g de ajo picado
- 5 g de pimienta negra
- 2 clavos
- Aceite

### ELABORACIÓN:

- Marine la carne de conejo en sal, pimienta, clavo, hoja de laurel, diente de ajo y vino de Porto ruby durante 30 minutos.
- Coloque en una fuente la cebolla en cuartos y la carne de conejo, unte con el aceite y añade el vino de Porto LBV.
- Horneare a 180°C durante 35 minutos, dando una vuelta a la carne y rociando con la marinada.

### TRUCOS:

- Se puede utilizar ajo en polvo en lugar de ajo picado
- Puedes probar con otro vino que tengas en casa