

Conejo al ajillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 17 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El conejo aporta cantidades inferiores de colesterol si lo comparamos con la pechuga de pollo.

Modo express

1. Trocee el conejo en 4 partes y pique los ajos.
2. Introduzca el conejo, el ajo picado, el clavo y el comino en la cubeta. Agregue el vino blanco, sale a su gusto y remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
4. Sirva el plato espolvoreado con perejil picado.