

Muslos de conejo a la napolitana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Gracias a que su contenido en grasas y colesterol es bajo, la carne de conejo es apta para personas con sobrepeso o niveles de colesterol alto.

Modo express

1. Lave y seque los muslos de conejo para eliminar cualquier resto de sangre. Pele y corte los tomates (es importante que estén muy maduros) en gajos gruesos. Haga lo mismo con la cebolla.
2. Dore los muslos en el aceite de oliva utilizando el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180º.
3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, excepto la albahaca, la harina y los líquidos. Espolvoree la harina y mezcle bien para deshacer los grumos. A

continuación añada los líquidos, salpimiento y remueva para que se mezcle todo.

4. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
5. Lave y trocee la albahaca. Añádala al guiso antes de servir.