



Restaurante Grill "Mesón los Chorros"

Conejo al Salmorejo

Rabbit in Salmorejo Sauce

Ingredientes:

1 conejo de 1 ó 2 kilos.
 1 cabeza de ajo.
 1 rama de orégano.
 1 cucharada de pimentón dulce.
 1 pimienta roja.
 1 vaso de vino blanco.
 1 vaso de agua.
 Vinagre.
 Aceite de oliva.
 1 cucharada de comino.
 1 hoja de laurel.

Elaboración:

Se pone el conejo en adobo, se fríe, se hace una fritura de ajo, cebolla, pimienta y se muele con hígado del conejo. Posteriormente se pone al fuego con vino blanco y agua 30 minutos.

Ingredients:

A 1 or 2 kilo rabbit.
 1 head of garlic.
 1 sprig of oregano.
 1 spoonful of sweet paprika.
 1 chilli pepper.
 1 glass of white wine.
 1 glass of water.
 Vinegar.
 Olive oil.
 1 spoonful of cumin.
 1 laurel leaf.

Elaboration:

Marinate the rabbit and fry it. Make a paste with garlic, onion, pepper and the rabbit liver. Later bring it to the boil, add white wine and cook until done, about 30 minutes.



"Mesón Los Chorros"

Ctra. Gnral. Firgas - Valleseco
 km 3. Los Chorros.
 Telf: 928 62 54 44
 Los sábados baile.
 Dancing on saturday.

Abierto Miércoles y jueves
 Wednesday and Thursday 12:00 - 18:00
 Viernes / Friday 12:00 - 01:00
 Sábados / Saturday 12:00 - 03:00
 Domingos / Sundays 12:00 - 18:00
 Cerrado lunes y martes
 Closed on monday and tuesday.