

Recetas Afrodisiácas

COPISI
Scelto

CONEJO AGRIDULCE AFRODISÍACO

Un plato ideal para que vivas una noche de extrema pasión.

INGREDIENTES:

- 1 conejo
- 1 cebolla pequeña
- 50 gr. de piñones
- 50 gr. de pasas de corinto
- ½ vaso de vino blanco
- ½ vaso de vinagre de vino
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- **Aceite Copisi Scelto**, sal y pimienta negra molida, cantidad necesaria

PREPARACIÓN:

- 1) Trozar el conejo en porciones regulares y pasarlo por harina, de forma que cubra bien toda la carne. La mejor forma de hacerlo es colocando harina en una bolsa plástica y luego los trozos de conejo dentro.
- 2) En una olla, colocar **Aceite Copisi Scelto** y dorar los trozos de conejo. Retíralos cuando estén bien dorados y dejarlos aparte. En el mismo **Aceite Copisi Scelto** dorar la cebolla finamente picada.
- 3) Dejar reducir nuevamente y, de ser necesario, agregar caldo hasta lograr que el conejo esté cocido y obtener la consistencia deseada para la salsa.
- 4) En caso de que la salsa quede un poco líquida, agregarle una cucharada de harina disuelta en un poquito de agua.
- 5) Servilo caliente y prepárate para una noche distinta.



AGD

ALIMENTOS NATURALES