

## CONEJO AL HORNO

### INGREDIENTES:

- Un conejo
- 2 o 3 ajos
- media cucharadita de orégano
- Sal
- Aceite de oliva
- Vino blanco

### PREPARACIÓN:

- Hacer un majado con los ajos (sin el Germen), la sal y el orégano
- Untar el conejo con el majado y reservar en el frigo un rato
- Sacar del frigo ponerlo en un pirex o fuente de horno a poder ser que tenga tapa
- Untarlo con un poco de aceite de oliva y regarlo con medio vaso de vino blanco
- Precalentar el horno a 200° C
- Meter el conejo en el horno
- Hornear unos 25 minutos hasta que evapore el alcohol del vino y este un poco dorado
- Darle la vuelta y añadir
- 2 vasos de agua hirviendo (para que haga salsa), tapar y seguir horneando otros 20 minutos aproximadamente.
- Cuando este a nuestro gusto sacar del horno y servir.

Se puede acompañar con quinoa rehogada con verduras