

## ASADO DE POLLO, CONEJO Y BUTIFARRAS



### **INGREDIENTES: (Para 4 personas)**

- 1 pollo
- 1 conejo
- 6 butifarras
- 12 cebollas pequeñas
- 3 ajos
- 1 copa de coñac
- sal, aceite y pimienta
- 4 tomates
- caldo de pollo



### **ELABORACIÓN:**

1. Salamos y adobamos con el pimiento el conejo y el pollo cortados a trozos.
2. En una cazuela ponemos el aceite, los ajos, el conejo y el pollo y lo dejamos cocer.
3. Cuando esté la carne un poco dorada, ponemos las butifarras.
4. Cuando esté dorada, ponemos la cebolla cortada y lo cocinamos todo.
5. Ponemos el tomate a cuartos y lo dejamos cocinar un poco.
6. Mojamos el asado con el coñac y lo dejamos reducir hasta que pierda el olor.
7. Ponemos un poco de caldo y lo cocinamos hasta que la carne esté tierna.