



INGREDIENTES:

- Conejo a trozos (yo puse medio)
- 1 cebolla blanca cortada a rodajas para la plancha
- 400 gramos de garbanzos cocidos
- 2 hojitas de romero fresco
- 4 ó 5 dientes ajo
- aceite de oliva
- 150 gramos de cebollas moradas (si no tenemos ponemos las blancas)

- 2 o tres zanahorias medianas
- 1 hoja de laurel
- 3 ó 4 cayenitas secas (depende de lo picante que lo queramos)
- 100 gramos de pimienta de piquillo
- ½ cucharadita de postre de harina
- 1 chorrito de vino blanco
- 2 tomates medianos rojos y maduros

ELABORACION:

1. Unas horas antes preparar empapándolo bien, el conejo salpimentado con este majado hecho a continuación: ***"Una hojita de romero en el vaso de thermomix con 3 ajos y un chorreón de aceite de oliva"***
y
2. **Triturar 10 segundos a velocidad 6.** Sacar y poner por encima del conejo y reservar.
3. Cuando vamos a preparar la receta, tendremos los garbanzos ya cocidos o por nosotros, o comprados cocidos, de cualquier forma quitarles el agua y dejarlos escurriendo en un colador.

4. Poner la chalota o cebollas peladas y a cuartos en el vaso de thermomix con 2 ajitos pelados y las zanahorias peladas y a trozos y **triturar 6 segundos a velocidad 4.**

5. Bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas con ayuda de la espátula, incorporar la hoja de laurel, y las cayenitas (yo puse 4 y estaba bien picantito) y añadir 50 gramos de aceite de oliva y **sofreír 20 segundos a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

6. Incorporar los pimientos de piquillo limpios y la harina y volver a **sofreír 10 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

7. Seguidamente sacar la hoja de laurel y añadir el vino blanco y los tomates pelados y a trocitos, y **volver a sofreír 20 minutos a temperatura varoma** (sustituyendo el cubilete por el cestillo para que evapore la salsa un poco y evapore el alcohol) **a velocidad 1.**

8. A continuación vamos a triturar (si lo queremos bien picantito no sacar las cayenitas, yo no las quite y puse 4). **Triturar 20 segundos a velocidad 8.**

9. Seguidamente incorporar los garbanzos escurridos y **programar 2 minutos a temperatura 50 grados, giro inverso y velocidad cuchara.**

10. Mientras tanto, ponemos en una sartén o una plancha unas gotitas de aceite y asamos el conejo (a fuego no muy alto para que no quede crudo por dentro) y hacemos también la cebolla a rodajas a la plancha.

Y listo el plato de "Garbanzos Picantes con Conejo"

GARBANZOS PICANTES CON CONEJO (Thermomix)

