

Pratos Principais | Pratos de Carne

Coelho à Caçador

45 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

1 coelho
2 cebolas
200 g de presunto
1 kg de tomate
50 g de banha
3 dentes de alho
1 dl de vinho tinto seco
2 c. de sopa de vinagre
1 folha de louro

Informação nutricional

Energia	880,7 kcal	44%*
Proteínas	116,6 g	233%*
Lípidos	39,7 g	57%*
Hidratos de Carbono	10,6 g	4%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Para enriquecer o prato de coelho à caçador reserve, se possível, o sangue do coelho. Numa tigela misture-o com o vinagre.
2. Corte o coelho aos pedaços, as cebolas e o tomate às rodelas finas e o presunto às fatias.
3. Pique os dentes de alho.
4. Num tacho de barro disponha tudo em camadas alternadas de cebola, coelho, tomate e presunto, sendo a primeira camada de cebolas.
5. Tempere cada camada de coelho com o alho picado, sal e pimenta.

6 Espalhe por cima a banha, a salsa e o louro.

7 Tape o recipiente e leve a cozer em lume brando.

8 Na altura de servir adicione o sangue a que juntou o vinho.

9 Leve o coelho à caçador ao lume para uma fervura rápida e sirva com batatas cozidas.