



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.