



CONSERVAS ARTESANAS



Plato listo para consumir
El aceite que lo acompaña es de oliva
En caso de calentar, hacerlo a fuego bajo
MODO DE PREPARACION
Calentar en un recipiente que permita la evaporación
que escape el exceso de grasa.
ANÁLISIS NUTRICIONAL por 100g
Proteína.....
Grasa.....
Hidratos de carbono.....
Valor energético.....
Elaboración artesanal
Sin conservantes añadidos



CONEJO ESCABECHADO



CONEJO ESCABECHADO

MARINATED RABBIT
LAPIN MARINÉ

Conejo Escabechado

Marinated Rabbit / Lapin mariné



Para dos o cuatro personas.

Preparar una ensalada variada y salarla. Abrir el bote y echar los trozos de conejo en un recipiente.

Separar los trozos y templarlos mínimamente sin hervir.

Añadir los trozos que queramos para cada persona sin mezclar con la ensalada. Condimentar con el propio aceite templado.

For two to four persons.

Prepare a mixed salad and season. Open the tin and place the rabbit pieces into a pan.

Separate the pieces and warm a little without bringing to the boil.

Add the required amount of pieces per person to the salad. Do not mix. Season with the warm oil from the pan.

Pour deux à quatre personnes.

Préparer une salade variée et la saler. Ouvrir le pot et mettre les morceaux de lapin dans un récipient.

Séparer les morceaux et les faire un peu chauffer sans faire bouillir.

Ajouter les morceaux à volonté pour chaque personne sans mélanger avec la salade. Assaisonner avec l'huile tiède.