

# COELHO À CAÇADOR



## CONFEÇÃO

1. Arranje o coelho, parta-o em pedaços e tempere-os com os dentes de alho picados, a folha de louro, o vinho tinto, um ramo de salsa, sal e pimenta. Deixe marinar durante 30 minutos.
2. Retire o courato ao bacon e corte-o em pedaços. Descasque e lave a cebola, corte-a também em pedaços, deite-os para a taça do robot com lâmina picadora, junte o azeite e pique 15 segundos na velocidade 10. Passe a espátula, troque para o acessório misturador, adicione os pedaços de bacon e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Junte então o coelho com a marinada e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 35 minutos. Verifique se o coelho está bem cozinhado, rectifique os temperos, retire da taça, deite para uma travessa e sirva decorado a gosto e acompanhado com fatias de pão torrado.

## INGREDIENTES

- 1 COELHO
- 100 G DE BACON
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 200 ML DE VINHO TINTO
- 40 ML DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- FATIAS DE PÃO TORRADO Q.B.
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.