



Saber elegir



Andrajos con conejo y Mix de garrapiñadas



Andrajos con conejo



 **DURACIÓN:** 60 min

 **DIFICULTAD:** Media

 **RACIONES:** 4

Ingredientes

- ✓ 600 gr. conejo troceado
- ✓ 200 gr. tomate troceado **SPAR**
- ✓ 1 cebolla y 3 dientes ajos
- ✓ 1 pimiento verde y 1/2 pimiento rojo
- ✓ 2 hojas de laurel **SPAR** y 2 ramas de hierbabuena
- ✓ 1 cdta. de pimentón dulce **SPAR**
- ✓ Aceite de oliva, pimienta negra y sal **SPAR**

Para la masa:

- ✓ 250 gr. de harina de trigo **SPAR**
- ✓ 125 ml. de agua
- ✓ 5 gr. de sal **SPAR**

Elaboración

1. Doramos el conejo en una olla con aceite un par de minutos y y lo reservamos. En la misma olla, pochamos el ajo y las verduras picadas. Añadimos de nuevo el conejo.
2. Incorporamos el laurel y el pimentón. Sin dejar de remover, añadimos el tomate y la hierbabuena. Salpimentamos, cubrimos con agua y cocinamos durante 50 min a fuego bajo-medio.
3. Preparar la masa: mezclamos y amasamos los ingredientes indicados, la dejamos reposar 15 min y la estiramos lo más fina posible.
4. Cortamos la masa en trozos irregulares, los añadimos al guiso y cocinamos a fuego alto durante 15 min más.

¡Sencillo, casero y listo para comer!





Mix de garrapiñadas

 **DURACIÓN:** 30 min

 **DIFICULTAD:** Fácil

 **RACIONES:** 4

Ingredientes

- ✓ 250 gr. de frutos secos crudos **SPAR**
- ✓ 200 gr. azúcar **SPAR**
- ✓ 120 ml. agua
- ✓ 1 cda. canela molida **SPAR**



Elaboración

1. Ponemos todos los ingredientes juntos en una sartén.
2. Calentamos a fuego moderado hasta que el azúcar se disuelva, comience a formar un jarabe suave y salgan las primeras burbujas. Removemos ligeramente los frutos secos.
3. Mezclamos bien para que todos los frutos secos queden impregnados de forma homogénea. Continuamos removiendo sin parar hasta que el almíbar quede totalmente cristalizado alrededor de los frutos secos. Extendemos sobre papel de horno y dejamos enfriar.

¡Un bocado crujiente e irresistible listo en minutos que volará de tu mesa!



2026

SEPTIEMBRE



Siempre cerca de ti



spar.es

SEPTIEMBRE