

## Coelho com Cerveja



4 doses - Médio  
50 min.

- 1 coelho
- 3 colheres de sopa de mostarda
- 100 g de bacon
- 1 cravinho
- sal
- pimenta
- 2 dl de cerveja
- 80 g de Vaqueiro Refogado
- 250 g de cogumelos pleurotos
- 2 dl de leite

**1** – Corte o coelho em pedaços, misture-os com a mostarda, junte o bacon cortado em pedaços, o cravinho e tempere com sal e pimenta acabada de moer. Regue com a cerveja e deixe marinar em local fresco, de um dia para o outro ou durante pelo menos 1 hora.

**2** – Escorra os pedaços de coelho da marinada, passe-os por farinha e aloure num tacho com a Vaqueiro Refogado. Entretanto, lave, enxugue e corte os cogumelos em pedaços. Junte-os ao coelho, e deixe estufar sobre lume brando durante cerca de 10 minutos.

**3** – Adicione o líquido da marinada e cozinhe durante mais 20 a 30 minutos ou até o coelho estar tenro. Regue com o leite e deixe ferver mais um pouco.

### Sugestão

Acompanhe o coelho com puré de batata, ou arroz branco, fatias finas de pão torrado ou frito e legumes.