

Lista de ingredientes para la receta Blanco de faisán relleno de conejo con cake de zanahorias

Agua de albahaca

- Sal A gusto
- Albahaca 20 Hojas
- Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Caldo neutro 150 cc

Bebida sugerida

- Merlot 99 Finca La Anita

Cake de zanahorias

- Azucar 60 grs.
- Harina 110 grs.
- Huevos 2 Unidades
- Zanahoria 250 g
- Manteca pomada 90 grs.
- Nueces 80 g
- Ralladura de naranja 1 cda.
- Azucar rubio 100 grs.
- Ralladura de limón 1 cda.
- Cardamomo A gusto
- Pasas de Uva 80 grs.

Escabeche de puerros y chauchas

- Sal A gusto
- Vino Blanco 200 cc
- Ajo 2 Dientes
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Puerro 300 Cantidad necesaria
- Vinagre 50 cc
- Tomillo 1 Rama
- Chauchas 300 grs.

Faisán

- Rúcula 1 Paquete
- Sal A gusto
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Pimienta A gusto
- Faisán 1 Unidad

Masa de ravioles

- Sal A gusto
- Harina 800 grs.
- Huevos 3 Unidades
- Agua Cantidad necesaria

Relleno - Confit de faisán y conejo

- Patas de conejo 4 Unidades
- Grasa de pato 500 g
- Pechuga de faisán 1 Unidad

Sorbet de remolachas

- Azucar 200 grs.
- Agua 500 cc
- Remolachas 4 k
- Manzana 1 Unidad

Varios

- Flores de Zucchini
- Tacos de reina
- Aceite De Oliva