

# Lista de ingredientes para la receta Rable de conejo arrollado con espuma de tomate, mezclum y pan de especias

## Ingredientes

- Sal A gusto
- Rable de Conejo 1 Unidad

## Pan de especias

- Canela ½ cda.
- Leche 50 cc
- Clavos De Olor ¼ cda.
- Polvo leudante 12 grs.
- Harina 0000 ½ k
- Manteca 50 g
- Huevo 1 Unidad
- Jengibre en polvo 1 cda.
- Miel 500 grs.
- Naranja ½ Unidad

## Parfait de maíz

- Vino Blanco 30 cc
- Macis A gusto
- Granos de choclo 250 g
- Pimiento colorado 50 g
- Vaina de vainilla 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Claras 2 Unidades
- Crema de leche 250 cc
- Aceite De Oliva 1 cda.

## Relleno

- Tomillo 1 cedita.
- Cardamomo molido A gusto
- Sal A gusto
- Carne de Conejo 100 g
- Tocino 100 g
- Vino Blanco 30 cc
- Agua 30 cc
- Romero 1 cedita.
- Bondiola de cerdo 100 g
- Pimienta Negra A gusto

## **Sabayón espumoso de tomate**

- Sal A gusto
- Albahaca 1 cda.
- Tomate 120 cc
- Huevos 2 Unidades
- Salsa Tabasco A gusto
- Aceto balsámico 1 cda.

## **Varios**

- Mezclum de Hojas Verdes 300 g

## **Vinagreta agridulce**

- Sal y Pimienta A gusto
- Aceto balsámico 1 cda.
- Aceite De Oliva 45 cc
- Mermelada de damascos 1 cda.