

Barbacoa de conejo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Adobo

Chile guajillo seco: 2 Unidades

Agua: 300 cc

Cerveza: 100 cc

Jugo de Naranja agria: 100 cc

Tequila: 30 cc

Chiles Anchos Secos: 2 Unidades

Comino: A gusto

Cebolla: 50 g

Ajo: 10 g

Conejo

Hojas de plátano: 2 Unidades

Hojas De Aguacate: 10 Unidades

Conejo: 1 Unidad

Puré de frijoles

Frijoles negros cocidos: 400 g

Cebolla: 50 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 5 g

Salsa borracha

Sal: A gusto

Queso Fresco: 30 g

Pulque: 500 cc

Aceite De Oliva: 30 cc

Chiles secos: 2 Unidades

Cebolla: 50 g

Preparación de la Receta

Puré de frijoles

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *ajo*, los frijoles, sal, pimienta y saltee unos minutos más.
- Procese con un poco del agua de cocción de los frijoles hasta obtener un puré liso
- Añada más aceite a la sartén, vierta el puré de frijoles y deje secar sobre fuego bajo revolviendo de tanto en tanto.

Adobo

- Abra los chiles por los bordes y elimine las semillas y nervaduras.
- En una *cacerola* con agua caliente sumerja los chiles, el *ajo*, la *cebolla*, *comino* y deje cocinar durante 5 minutos a partir del hervor.
- Procese con el *jugo* de *naranja*, tequila y cerveza.
- Condimente con sal y termine de procesar.

Conejo

- Corte el **conejo** en trozos regulares y coloque en una fuente tapizada con hojas de *plátano*.
- Cubra con hojas de *palta* y el adobo.
- Tape con hojas de *plátano* y deje reposar durante 30 minutos.
- Cocine en el horno suave durante 1 y 1/2 hora o hasta que la carne esté tierna.

Salsa borracha

- Pique groseramente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los chiles con el *ajo* y la *cebolla* durante 3 minutos.
- Retire los chiles de la sartén y continúe con la cocción de la *cebolla* y el *ajo*.
- Licúe los chiles, la *cebolla*, el *ajo*, sal y el pulque.
- Sirva en una salsera y espolvoree con el queso fresco rallado.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un quenelle de puré de frijoles, a un lado sirva una porción de *conejo* y rocíe con el fondo de cocción.
- Acompañe con la salsa borracha y decore con hojas de *aguacate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barbacoa-de-conejo>