

Bifes de conejo con salvia envueltos en vacío y crepine

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Rable de Conejo: 1 Unidad

Panceta ahumada: 200 g

Crepine: 1 Unidad

Salvia: A gusto

Arroz a la vainilla

Caldo De Ave: 2 Tazas

Queso Crema: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Arroz: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Deshuese el rable y retire los lomos del *matambre*.
- Condimente los lomos con sal, pimienta, junte y recubra con la *panceta* ahumada.

Arroz a la vainilla

- Abra la vainilla al medio y retire las semillas.
- Coloque en una olla junto con el caldo, la vaina y lleve a hervor.
- Condimente con sal, pimienta y agregue el *arroz*.
- Mezcle continuamente durante 18 minutos aproximadamente.
- Retire la vaina de vainilla, agregue el queso *crema* y el aceite de oliva.

Armado

- Coloque los lomos sobre el *matambre* y enrolle.

- Luego enrolle con la crepin junto con las hojas de salvia.
- Ate y cocine en el horno a 180°C, 50 minutos aproximadamente.
- Retire, cubra con papel aluminio y deje descansar de 5 a 10 minutos.
- Corte en rodajas

Presentación

- Sirva en un plato hondo una cama de *arroz* a la vainilla y sobre esta las rodajas de **conejo** envuelto en salvia
- Decore con hojas de salvia

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bifes-de-conejo-con-salvia-envueltos-en-vacio-y-crepine>