

Blanco de faisán relleno de conejo con cake de zanahorias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua de albahaca

Sal: A gusto

Pimienta: A gusto

Caldo neutro: 150 cc

Albahaca: 20 Hojas

Aceite De Oliva: 1 cda.

Bebida sugerida

Merlot 99: Finca La Anita

Cake de zanahorias

Azucar: 60 grs.

Huevos: 2 Unidades

Manteca pomada: 90 grs.

Ralladura de naranja: 1 cda.

Ralladura de limón: 1 cda.

Pasas de Uva: 80 grs.

Harina: 110 grs.

Zanahoria: 250 g

Nueces: 80 g

Azucar rubio: 100 grs.

Cardamomo: A gusto

Escabeche de puerros y chauchas

Sal: A gusto

Vino Blanco: 200 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Vinagre: 50 cc

Chauchas: 300 grs.

Ajo: 2 Dientes

Puerro: 300 Cantidad necesaria

Tomillo: 1 Rama

Faisán

Rúcula: 1 Paquete

Sal: A gusto

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Faisán: 1 Unidad

Masa de ravioles

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Harina: 800 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Relleno - Confit de faisán y conejo

Patas de conejo: 4 Unidades

Pechuga de faisán: 1 Unidad

Grasa de pato: 500 g

Sorbet de remolachas

Azucar: 200 grs.

Agua: 500 cc

Manzana: 1 Unidad

Remolachas: 4 k

Varios

Flores de Zucchini:

Tacos de reina:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Faisán

- Lleve las avellanas a horno bien caliente unos minutos, pele frotando entre dos lienzos.
- Machaque las avellanas y reserve.
- Abra al medio el *lomo* de **conejo** y selle por ambas caras en una sartén con aceite de oliva, condimente con sal.
- Deseche la vena de la pechuga de faisán, cubra con un film y aplaste con una maza de cocina.
- Sapimiente y acomode las hojas de rúcula a lo largo de la pechuga, en el centro un *lomo* de *conejo* y una cucharada de avellanas.
- Cierre y ate con hilo de cocina, selle en una sartén con aceite de oliva y termine la cocción a horno máximo durante 5 minutos.

Ravioles

- En la mesa de trabajo haga una corona con el *harina* y la sal tamizada.
- Incorpore los huevos, el agua y el aceite en el centro y vaya integrando el *harina* poco a poco.
- Amase hasta formar un bollo de masa tierna.
- Deje descansar en la heladera.
- Estire la masa y ponga una porción de confit, tape con otra lámina de masa y corte con un cortapasta.
- Cocine en abundante agua salada.

Relleno - Confit de faisán y conejo

- En una *cacerola* ponga la grasa de *pato* y cocine allí la pechuga de faisán y las patas de *conejo*, cocine durante 3 a 4 horas a fuego mínimo.
- Desprenda la carne de los huesos y filetee.

Agua de albahca

- En un mixer procese las hojas de *albahaca*, con el caldo, la sal, la pimienta y el aceite de oliva

Cake de zanahoria

- En un bowl mezcle muy bien la *manteca* con el azúcar rubia y blanca.
- Agregue las ralladuras de *limón*, *naranja* y los huevos uno a uno.
- Integre la *zanahoria* rallada, las pasas, las nueces, el polvo para hornear tamizado con el *harina* y el *cardamomo*.
- Vuelque en una budinera enmantecada y enharinada y cocine en horno medio (160° C) durante 50 minutos.

Escabeche de puerros y chauchas

- Corte las chauchas y blanquee.
- Corte el *puerro* en juliana y saltee en una sartén con aceite de oliva.
- Incorpore las chauchas, condimente con el *ajo*, sal y *tomillo*.
- Deglase con el vino y el *vinagre*, deje reducir.

Sorbet de remolacha

- Hierva las remolachas
- Reserve.
- A último mometno corte la *manzana* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* deje reducir el agua con el azúcar, agregue las remolachas y licue
- Mezcle con los cubos de *manzana*.
- Lleve al freezer, revuelva de tanto en tanto.

- Filetee el faisán, sirva en el centro de un plato
- Con una cintura sirva el escabeche y encima un raviol, encima más escabeche, terminando con otro raviol, al costado una *rodaja* de cake
- En otro costado una cucharada de sorbet
- Adorne con flores de *zucchini* y tacos de reina
- Rocíe con el agua de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blanco-de-faisan-relleno-de-conejo-con-cake-de-zanahorias>