

Celebración, graduación

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Conejo a la sidra

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Sidra: 750 cc

Tomillo: 2 Ramas

Champiñones: 600 g

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Crema de leche: 400 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Conejo: 1 k

Panceta ahumada: 200 g

Ostras con chutney de mango

Panco: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Ostras: 10 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre: 50 cc

Miel: 50 cc

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Harina: 30 grs.

Mango: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Palitos de frutos rojos avellanas

Masa Filo: Cantidad necesaria

Azucar: 100 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca derretida: 50 g

Avellanas Picadas: 50 g

Harina: 60 grs.

Polvo de Almendras: 100 grs.

Frutos rojos: 400 grs.

Pizza de papas y zucchinis

Papas: 2 Unidades

Romero fresco: A gusto

Agua: 250 cc

Sal: 10 g

Zucchini: 2 Unidades

Mozzarella: 200 g

Harina: 500 grs.

Queso Parmesano: 100 grs.

Levadura: 15 grs.

Aceite De Oliva: 30 cc

Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Pizza de papas y zucchinis

- Coloque en un bowl la *harina*, incorpore la mitad de agua mientras mezcla con las manos, sazone con sal y agregue la *levadura* fresca, el resto de agua y el aceite de oliva, siga mezclando hasta unir los ingredientes, luego amase sobre la mesada durante 20 minutos, de forma de bollo y deje reposar durante 1 hora en un lugar tibio.
- Corte la *mozzarella* en trozos.
- Corte los zucchinis con piel en rodajas.
- Pele las papas y córtelas en finas rodajas.

Conejo a la sidra

- Corte la carne de *conejo* en cubos.
- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Pele la *zanahoria* y córtela en rodajas.
- Corte la *panceta* en cubitos.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte los champiñones por la mitad.
- Coloque en una fuente la carne junto con la *cebolla*, la *zanahoria*, perfume con *tomillo* y por ultimo agregue la sidra, mezcle bien y cubra la fuente con papel film, deje *marinar* durante 24 horas dentro de la heladera
- Pasado el tiempo de reposo cuele reservando la sidra.

Palitos de frutos rojos avellanas

- Corte la masa filo en 10 rectángulos de 10 x 15cm de lado.
- En un bowl coloque los huevos junto con el azúcar, mezcle, incorpore el polvo de almendras y la *harina*, mezcle hasta obtener una pasta homogénea, reserve dentro de una manga.

Ostras con chutney de mango

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte el mango en cubitos.
- Abra las ostras y sepárelas de sus valvas
- Pase las ostras por *harina*, luego por *huevo* y por ultimo rebóselas en panco.

Armado

- Para el armado de la pizza

- Extienda la masa sobre una placa, cúbrala con *mozzarella* y luego intercale las rodajas de *zucchini* y *papa*, sazone con pimienta, sal y humedezca con hilos de aceite de oliva, espolvoree con queso parmesano rallado y briznas de *romero* fresco
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

- Para el armado del conejo a la sidra

- En una olla caliente saltee a fuego máximo la *panceta*, cuando comience a soltar la grasa incorpore el *conejo* junto con los vegetales de la *marinada*, sazone con sal y pimienta, mezcle y cocine durante 15 minutos, agregue la sidra de la *marinada*, cocine a fuego medio hasta que el líquido reduzca, incorpore luego la *crema* de leche y los champiñones, cocine unos 15 minutos y agregue la *cebolla* de verdeo, tape la olla y deje cocinar a fuego medio.

- Para el armado de los palitos de frutos rojos

- Tome un rectángulo de masa y pincélelo con *manteca* derretida, luego con la ayuda de la manga realice un cordón en uno de los bordes de la masa, sobre este acomode en fila las frutas rojas y luego enrolle, proceda del mismo modo con el resto de masa, pincele con *huevo* batido todos los rollitos y páselos por las avellanas picadas
- Acomode los palitos sobre una placa con una *plancha* siliconada y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos o hasta que la masa se dore.

- Para el armado del chutney de mango

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando comience a dorarse incorpore el mango, cocine unos minutos y agregue el *vinagre*, sazone con sal y pimienta y añada por último la miel.

- Para el armado de las ostras

- En una olla con abundante aceite neutro caliente fría las ostras hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente
- Acomode las ostras sobre las valvas.

Presentación

- Sirva las ostras sobre una fuente y acompañe con el *chutney* de mango.
- Presente la pizza en una tabla y córtela en porciones.
- Sirva el *conejo* en cazuelas.
- Presente los palitos de frutos rojos en vasos.

