

# Conejo a la cacerola con ajíes y ñoquis y Lomo de conejo relleno y ñoquis salteados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Conejo, versión Luciano Cristóbal

**Tomate:** 2 Latas

**Miel:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Romero:** 1 Rama

**Ajo picado:** 1 Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** 200 cc

**Conejo trozado:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajíes verdes:** 3 Unidades

**Ajíes Colorados:** 3 Unidades

### Lomo de conejo relleno, versión Leandro Cristóbal

**Caramelo de aceite balsámico:** A gusto

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Miel:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

**Romero en rama:** 4 Unidad

**Ají colorado asado:** 1 Unidad

**Tomate:** 1 Latas

**Sal gruesa:** A gusto

**Lomo de conejo deshuesado:** 1 Unidad

**Ajo:** 4 Dientes

**Rucula selvática:** 1 Paquete

**Tomates redondos:** 2 Unidades

**Pimienta Negra:** A gusto

### Ñoquis

**Huevo:** 1 Unidad

**Leche:** 3 cdas.

**Harina:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

# Preparación de la Receta

## Conejo, versión Luciano Cristóbal

- En un bowl coloque los tomates y desmenúcelos con las manos.
- Abra los ajíes verdes y colorados, quite las semillas y nervaduras y córtelos en cuadrados de 1 ½ de lado.
- Troce el **conejo**.

## Lomo de conejo relleno, versión Leandro Cristóbal

- Corte el *ají* asado en tiras.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En un bowl coloque una parte de las tiras de *ají*, el *perejil* y la mitad de *ajo* picado, sazone con aceite de oliva, sal gruesa y pimienta negra recién molida, mezcle.
- En una placa con aceite de oliva acomode los tomates y espolvoréelos con la mitad restante de *ajo* picado, perfume con una rama de *romero* y cocine en horno precalentado hasta que estén completamente asados. Terminada la cocción y una vez fríos córtelos en *fetas*.
- Pique el *chile*.
- Prepare una salsa, desmenuce los tomates, luego colóquelos en un bowl, incorpore dos cucharadas de aceite de oliva y la miel, procese con un mixer y reserve.

## Ñoquis

- En un bowl coloque el *huevo* y aceite de oliva, mezcle con un tenedor solo hasta romper el ligue del *huevo*, luego incorpore la leche y la *harina* de a poco mientras mezcle hasta obtener la consistencia deseada, debe quedar una masa chiclosa, por ultimo sazone con sal y pimienta.
- Divida el **lomo** en dos porciones, luego sazone con sal gruesa y pimienta negra.

## Armado

- **Versión Luciano**, en una sartén caliente con aceite de oliva selle las presas de *conejo* de ambos lados. Sazónelas con sal y pimienta.
- En una **cacerola** caliente con aceite de oliva dore levemente el *ajo* picado, agregue la rama de *romero* y los cuadrados de ajíes, cuando los ajíes comiencen a ablandarse incorpore la miel, sazone con sal y pimienta, desglase con el vino, cocine unos minutos y una vez evaporado el alcohol agregue los tomates desmenuzados y las presas de *conejo*, cubra con agua caliente y cocine a fuego máximo, una vez que rompa hervor tape la **cacerola** y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 1 ½ hora.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los ñoquis, tome una cucharita, humedézcala en el agua caliente y luego tome una pequeña porción de la masa, sumérgala nuevamente en el agua hasta que la masa se desprege, proceda del mismo modo con el resto de masa. Una vez que los ñoquis suban a la superficie retírelos y colóquelos en un bowl con agua helada para cortar la cocción.

- Pasado el tiempo de cocción del *conejo* incorpore los ñoquis, cocine unos minutos más hasta que tomen temperatura y luego retire del fuego.
- **Versión Leandro**, coloque sobre el borde mas ancho de una de las mitades del *lomo* una tira de *ají*, *fetas* de *tomate* asado y por ultimo una rama de *romero*, luego enrolle, proceda del mismo modo con la mitad de *lomo* restante, pínchelos con palillos para que no se abran durante la cocción, sazone con sal y pimienta.
- En una sartén caliente tueste el *chile* picado, incorpore la rama de *romero*, la *manteca* y una pizca de aceite de oliva, luego agregue los ñoquis cocidos(misma receta) y saltee hasta que se doren levemente, sazone con pimienta negra.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle los rollos de *lomo* de *conejo*. Terminada la cocción retire los rollos de la sartén, deje reposar unos minutos y luego quite los palillos y córtelos en dos de forma diagonal.
- En un bowl coloque el resto de *ají* asado cortado en tiras, *tomate* asado picado, sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y caramelo de aceto balsámico, al momento de emplatar incorpore la *rúcula* selvática y mezcle.

## Presentación

- Para la versión de Leandro, sobre el plato de presentación sirva una porción de ñoquis salteados, luego acomode las mitades de un rollo de *lomo* de *conejo* y salsee con la salsa de *tomate* y miel.
- Acompañe con la ensalada de *rúcula*.
- Para la versión de Luciano, presente en una fuente el *conejo* a la *cacerola* con ajíes y ñoquis.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-cacerola-con-ajies-y-noquis-y-lomo-de-conejo-relleno-y-noquis-salteados>