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 aceito 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, sumérjala nuevamente en el agua hasta que la masa se despegue, 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 pimineta 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