Conejo a la cacerola con espinacas y hongos salteados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 1 L
Apio: 2 Tallos
Puerros: 2 Tallos
Ajo: 2 Dientes
Caldo De Pollo: 1 L
Zanahorias: 200 g
Harina: Cantidad necesaria
Tomate concasse: 300 g
Arvejas: 300 g
Crema de leche: 200 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champiñones: 300 g
Cebolla: 300 g
Conejo: 1 Unidad
Panceta ahumada: 150 g

Guarnición

Manteca: 50 g
Espinaca: 1 Paquete
Aceite De Oliva: 1 cda.
Champiñones: 200 g

Preparación de la Receta

- Troce el **conejo**, luego sazone las presas con sal y pimienta negra recién molida, páselas por *harina* y golpéelas suavemente para quitar el excedente.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Corte los puerros en rodajas al bies.
- Pele y corte las *zanahoria* en *brunoise*
- Pique las pencas de *apio*.
- Deseche el pie de los champiñones y córtelos por la mitad.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en *brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.

Guarnición

- Deseche el pie de los champiñones y córtelos en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los champiñones, sazone con sal y pimienta, cuando comiencen a dorarse agregue las hojas de *espinaca* enteras y sazone nuevamente con sal y pimienta, saltee solo un par de minutos y retire.

Armado

- En una **cacerola** caliente con aceite de oliva selle las presas de *conejo* de ambos lados, una vez doradas retire y reserve.
- En la misma sartén saltee los cubos de *panceta*, cuando comience a dorarse incorpore la *cebolla* junto con la *zanahoria*, el *apio* y el *ajo*, mezcle, luego de unos minutos de cocción agregue el *puerro* y los champiñones, mezcle nuevamente y añada los tomates *concassé* junto con las presas de *conejo*, cuando tome temperatura incorpore el vino blanco y el caldo de *conejo*, sazone con sal y pimienta y tape la *cacerola*, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore las arvejas y *crema* de leche, mezcle, deje que tome temperatura y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de la *guarnición* de espinacas y champiñones y encima acomode una porción de *conejo*, salsee con la salsa de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-cacerola-con-espinacas-y-hongos-salteados