elGourmet

Conejo a la Cava con Cebollitas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo blanco de pollo: 150 miliitros
Cebollitas francesas: 200 Gramos
Dientes de ajo: 3 Unidades
Harina: 2 cdas
Mantequilla: 40 Gramos
Cava: 150 miliitros
Conejo: 1 unidad
Estragón fresco: c/n
Hebras de azafrán: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar y trocear el **conejo**.
- Picar los dientes de *ajo*.
- *Pelar* las cebollitas.
- En una olla o sartén alta, poner la *mantequilla* y fundir.
- *Dorar* ligeramente las cebollitas y apartar.
- *Dorar* el *conejo* salpimentado en la misma sartén a fuego medio, debe coger *color* sin llegar a quemarse.
- Retirar de la sartén.
- En esa misma olla, incorporar el *ajo* picado y las hebras de *azafrán*.
- Añadir dos cucharadas de *harina* bien espolvoreadas, y mezclar cerciorándonos de que no queda *harina* sin integrar.
- Agregar el cava, moviendo para que no se formen grumos y dejar que evapore su alcohol
- Finalmente, incorporar el caldo de *pollo* y posteriormente el *conejo* y las cebollitas.
- Cocinar todo junto a fuego suave 30 minutos o hasta que veamos que el *conejo* queda perfectamente tierno y cocinado.
- Al finalizar, poner un poco de *estragón* fresco picado.

Armado

- Presentar en una fuente con las cebollitas visibles y terminar con unos brotes o germinados de *cebolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-cava-con-cebollitas