

Conejo a la Miel con Pan Brioche de Avellanas y Romero



Ingredientes

Café molido: c/n

Mantequilla: c/n

Romero: 1 Rama

Sal y Pimienta: c/n

Conejo: 1/4 Unidad

Echalote: 1 unidad

Miel: c/n

Pan Brioche: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Marcar bien el **conejo** troceado y salpimentado en una sartén con aceite de oliva virgen extra y media echalota entera.
- En el último momento añadir un poco de *mantequilla*, los aromas, unos hilos de miel, una pizca de *café* en cada trocito y dejar *dorar* bien.
- Poner una *rodaja* de pan brioche en la base del plato y por encima el *conejo*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/conejo-a-la-miel-con-pan-bbrioche-de-avellanas-y-romero>