elGourmet

Conejo Adobado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Adobo

Vinagre: 50 Ml.
Clavo De Olor: 1 g
Orégano: 2 g
Chile Guajillo: 150 g
Comino: 1 g
Chile pasilla: 150 g
Ajo: 100 g

Conejo Adobado

Conejo: 1 Unidad

Guarnición

Pasta hojaldre: 200 g
Manzana golden: 2 Unidad
Mantequilla: 50 grs.
Clavo De Olor: 5 g
Azucar: 10ml

Preparación de la Receta

Para el conejo

- *Deshuesar* el **conejo**, salpimentar, *bridar* y *marinar* en el adobo
- Parrillar.

Para el adobo

- Limpiar los chiles y tatemarlos.
- Licuarlos con el fondo, el *orégano*, el *comino*, el *vinagre* y salar.
- Guisar la salsa.

Para la guarnición

- Estirar la masa formando un rectángulo con un marco y pegar con *huevo*.
- Caramelizar las manzanas con *mantequilla*, azúcar y clavo de olor.
- Colocar sobre la pasta y hornear.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-adobado