Conejo al chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Echalote: 1 Unidad
Chocolate negro: 200 Ml.
Pimienta: Cantidad necesaria
Guindilla fresca: 1/2 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Almendras: 50 g
Vino Tinto: 150 Ml.
Galletas tostadas: 50 g
Sal: Cantidad necesaria
Conejo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos y salpimentamos el **conejo**
- Luego, lo rehogamos con un par de cucharadas de aceite.
- Mientras tanto, machacamos las galletas en el mortero y picamos las almendras
- Reservamos.
- Cuando el *conejo* esté marcado, añadimos a la sartén el echalote picado
- Incorporamos un chorrito de agua y el vino tinto
- Dejamos reducir.
- Una vez que haya reducido, añadimos el **chocolate** y esperamos a que se derrita.

Para el emplatado

- Con un pincel mojado en aceite de oliva trazamos una línea que atraviese el plato de lado a lado
- Luego, añadimos la galleta picada encima del aceite.
- Terminamos el plato, colocando el *conejo* en el centro, espolvoreamos con *almendra* picada por encima y decoramos con un poco de *guindilla* picada.
- Servimos.

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