Conejo al estragón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Champiñones de París: 100 g
Crema de leche: 50 grs.
Laurel: 1 Hoja
Estragón: A gusto
Vino Blanco: 500 cc
Riñón de Conejo: 2 Unidad
Echalottes picados: 1 cda.
Conejo: 1 Unidad

Guarnición aromática

Cebolla: 1 Unidad
Panceta ahumada: 150 g
Zanahorias: 2 Unidades

Papas cunas

Papas: 2 Unidades
Perejil picado: 1 cdita.
Manteca: 3 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 50 g

Preparación de la Receta

- Limpie y troce el **conejo**.
- Limpie los riñones.
- Limpie y corte los champignones por la mitad y luego en rodajas.

Guarnición aromática

- Corte la *panceta* en bastones.
- Pele y corte la *cebolla* y la *zanahoria*, en rodajas.

Papas cunas

- Lave y corte en cuna las papas.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine las papas hasta que estén tiernas.
- Cuele y coloque en un bowl con agua fría para cortar la cocción.
- Retire y seque con un paño.
- En una sartén con aceite caliente, saltee las papas, condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la *manteca* y cocine unos minutos.
- Retire el exceso de materia grasa y agregue el pan rallado, saltee unos segundos
- Retire y termine la cocción en horno a una temperatura de 180°C.
- Retire del horno y agregue el *perejil*.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *panceta* hasta que se dore, retire y en la misma sartén saltee por 5 minutos la *cebolla* junto con la *zanahoria*
- Agregue mas aceite de ser necesario
- Incorpore el *conejo*, condimente con sal y pimienta
- Selle de ambos lados y agregue el vino blanco y el **estragón**.
- Incorpore los champignones junto con los riñones, el *laurel* y las echalotes.
- Deje *hervir*, tape y cocine a fuego medio de 45 minutos a 1 hora.
- Incorpore la *crema* y cocine por unos minutos mas.

Presentación

- Sirva en un plato el *conejo* con la salsa, acompañe con las papas cunas y decore con hojas de *perejil*.

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