

# 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 champiñones 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>