Conejo al romero y pimientas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta verde molida: 5 g

Lomo de conejo: 2 Unidad

Pimienta Negra: 10 g

Pimienta roja en grano: 10 g

Romero: 1 cda.

Aceite de romero en aerosol: Cantidad necesaria

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Pimienta blanca: 10 g

Puré de manzanas y repollitos de bruselas

Manzana verde: 1 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Repollitos De Bruselas: 160 g

Remolacha salteada

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 1 cda.

Remolachas: 2 k

Varios

Ciboulette: Cantidad necesaria

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Deshoje y pique el **romero**.
- En un mortero coloque las pimientas y muela.
- En un bowl coloque los lomos de **conejo** y la mezcla de pimientas con *romero* fresco picado y aceite de *romero*, deje *marinar* por unos minutos.

- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, selle el *conejo*.
- Retire y coloque en una placa para horno a 180° para terminar la cocción.

Puré de manzanas y repollitos de bruselas

- Limpie los repollitos de bruselas y corte en cuartos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los repollitos de bruselas, retire y pase por agua helada
- Reserve.
- Pele las manzanas, retire el corazón y corte en cubos.
- En una sartén, rociada con aceite de oliva saltee las manzanas, condimente con sal y pimienta.
- Coloque en una placa para horno y cocine a fuego alto por 5 minutos.
- Retire del horno, coloque en un bowl y agregue los repollitos de bruselas, reduzca a puré y condimente con sal y pimienta.

Remolachas salteadas

- Corte las remolachas cocidas en cuartos.
- En una sartén, rociada con aceite de oliva, saltee las remolachas, agregue *tomillo*, sal y pimienta
- Cocine a fuego bajo.

Presentación

- En un plato con un aro de metal, coloque el puré de manzanas y repollitos de bruselas, retire el aro y agregue los lomos de *conejo* y las remolachas salteadas, rocíe con la reducción de *vinagre* balsámico
- Decore con *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-al-romero-y-pimientas