

Conejo asado con ensalada de damascos grillados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Conejo: 1 Unidad

Ensalada

Jugo De Lima: 1/2 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Habas: 300 g
Damascos deshidratados: 100 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalottes: 2 Unidades
Hojas de lechuga morada y crespa: Cantidad necesaria

Salsa

Vino Malbec: 300 cc
Azúcar Negra: 2 cdas.
Manteca: 40 g

Varios

Aceite para freír: Cantidad necesaria
BATATA: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Troce el **conejo** en porciones y retire la carne intercostal del rack de **conejo**.
- Coloque en un bowl y condimente con sal gruesa, aceite de oliva y *jugo de limón*.
- Deje *marinar* por unos minutos.
- Sobre la parrilla caliente, coloque el *conejo* a cocinar de ambos lados y pinte con la *marinada* durante la cocción.

Ensalada

- En una olla con abundante agua hirviendo coloque los damascos a hasta ablandar.
- Retire los damascos y coloque en un palito de brochetas.
- Coloque los choclos en palitos de brochetas.
- Coloque sobre la parrilla, los choclos y los damascos a grillar de ambos lados, pintando con la *marinada* del *conejo*.
- Retire y corte los damascos en juliana.
- Desgrane los choclos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las *habas* y luego pele.
- Pele y pique los echalotes.
- En un bowl prepare una vinagreta con el echalote, el *jugo* de lima, el *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- En un bowl coloque el *choclo*, las *habas* y los damascos.
- Condimente con la vinagreta y mezcle bien.

Salsa

- En una olla coloque el azúcar moreno a caramelizar.
- Agregue el vino tinto, deje reducir.
- Retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle hasta emulsionar.

Chips de batata

- Pele y corte la *batata* con una mandolina en láminas finas.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las batatas.
- Retire sobre papel aluminio.

Presentación

- En un plato coloque el *conejo*, acompañe con la ensalada servida sobre hojas de *lechuga*, rocíe con la salsa y decore con los chips de *batata*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-asado-con-ensalada-de-damascos-grillados>