Conejo braseado con cerveza negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Conejo braseado con cerveza negra

Manteca: Cantidad necesaria
Zanahoria: 250 g
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Anís estrellado: 2 Unidades
Cerveza negra: 1000 cc
Canela en rama: a gusto
Cebolla de verdeo: 200 grs.
Leche: Cantidad necesaria
Cebolla blanca: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Papas: negras 3Unidades
Conejo: 2 k
Laurel: Cantidad necesaria

Peras asadas

Manteca: 50 g
Peras: 4 Unidades
Azúcar Negra: 50 grs.
Cerveza negra: 50 cc
Canela En Polvo: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Para el conejo braseado con cerveza negra

- Trozar el **conejo** separando cuises, paletas, y el rable en 2 porciones.
- Hacer una *mirepoix* con zanahorias, cebollas de verdeo, cebollas blancas
- En una olla de hierro, *dorar* las presas de *conejo* de ambos lados, salpimentar, incorporar canela en rama, *laurel*, anís estrellado y *tomillo* fresco.
- Agregar los vegetales cortados, cocinar unos minutos y cubrir con cerveza negra.
- Cocinar durante 30 minutos aprox.
- Acompañarlo con peras asadas y puré de papas.

Para las peras asadas

- Cortar las peras.
- *Dorar* en un sartén con *manteca*, agregar el azúcar negro, la canela en polvo y la cerveza negra.
- Caramelizar

Puré de papas

- *Hervir* 3 papas negras previamente lavadas
- Retirar y *pelar* en caliente.
- Pisar las papas con un batidor, agregar sal, pimienta, *manteca* fría y leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-braseado-con-cerveza-negra