

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 3 Unidades

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>