

Conejo con anís y paillason de papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anís: 1 Medida

Vino Blanco: 50 cc

Ajo: 2 Dientes

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Harina: 2 cdas.

Cebolla picada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Patas muslos de conejo: 4 Unidades

Paillason de papas

Aceite De Oliva: 1 cda.

Papas peladas: 4 Unidades

Salsa

Crema de leche: 1 Pote

Jugo de cocción reservado:

Preparación de la Receta

- Corte los morrones y el *ajo* en cubos.
- Pele y corte las cebollas y las zanahorias en cubos.
- Salpimiente las pata *muslo* de **conejo** y pase por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva bien caliente selle las patas de *conejo*.
- Retire el exceso de aceite e incorpore los vegetales, *tomillo* y deje rehogar unos minutos.
- Agregue el anís, flambee y deje evaporar el alcohol. Añada vino blanco y agua.

Salsa

- Quitar las presas de *conejo* de la salsa y licúe las verduras.

- Pase por un colador fino y recupere la salsa.
- Agregar la *crema* de leche a la salsa y reducir unos minutos

Paillason de papas

- Corte las papas en rodajas con una mandolina.
- En una sartén con oliva, coloque las papas, en forma de espiral, una sobre otra sobre la sartén.
- Deje *dorar* y de vuelta.

Presentación

- Coloque una pata *muslo* sobre el plato, rocíe con la salsa y coloque encima la paillason.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-anis-y-paillason-de-papas>