Conejo con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Hígado de Conejo: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Vaso
Orégano: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Canela en rama: 1 Unidad
Azafrán en hebras: A gusto
Conejo: 1 Unidad
Pan de campo: 1 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebada: 1 cda
Chocolate amargo rallado: 2 cdas.
Almendras fileteadas tostadas: 2 cdas.
Laurel: 1 Hoja
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Troce el **conejo**, luego corte los muslos en dos partes, sazone cos sal de ambos lados.
- Sazone el hígado con sal.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Corte el pan en rodajas
- Corte una *rodaja* en tres partes.
- Frote un diente de *ajo* al resto de las rodajas de pan, humedézcalas con aceite de oliva y tuéstelas.

Armado

- En una sartén caliente con un cuarto taza de aceite de oliva dore la *rodaja* de pan cortada en tres partes junto con los dientes de *ajo* y el hígado
- Una vez dorados retire y reserve.
- En la misma sartén selle las porciones de *conejo*, cuando de vuelta sazone con *laurel*, *orégano*, canela, *tomillo* y desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol cubra las porciones hasta la mitad con agua, incorpore la cebada previamente reducida con *manteca* de *cerdo* y cocine a fuego medio.

- Prepare la picada, en un mortero coloque el pan, junto con los dientes de *ajo* y el hígado anteriormente reservados, machaque y agregue el **chocolate**, las almendras tostadas, nuez moscada y el *azafrán*, machaque nuevamente, incorpore un cucharón de los jugos de la cocción del *conejo* y mezcle
- Añada la picada al *conejo*, mezcle y cocine a fuego lento durante aproximadamente 20 a 30 minutos más.

Presentación

- Sirva en una fuente las porciones de *conejo* y báñelas con la salsa de la cocción
- Acompañe con las rodajas de pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-chocolate