Conejo con guarnición de arroz, miel y sésamo

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Anacardos: 1 cda.
Conejo troceado: 350 g
Miel: 1 cda.
Chile rojo: 1 Unidad
Pimienta:
Sésamo: 3 cdas.
Salsa de soja: 1 cda.
Arroz pre cocido: 1 Vaso
Aceite De Oliva:
Ketchup: 1 cda.
Menta fresca: 1 Hoja
Sal:
Yogurt griego: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Salpimentar los trozos de **conejo** y freírlos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes.
- Por otro lado, picar el *chile* y mezclarlo con la salsa de soja, la miel, el *Ketchup* y el **sésamo**
- Revolver bien.
- Retirar el aceite de la sartén del *conejo* y verter la mezcla anterior
- Rehogar y dejar caramelizar durante unos minutos a fuego medio.
- Añadir el **arroz** y los anacardos
- Terminar con un poco de ralladura de lima.
- Picar la *menta* e incorporarla a un bol junto con el *yogur* griego, unas gotas de *jugo* de lima y abundante ralladura
- Revolver y verter un chorrito de aceite de oliva.
- Emplatar el *arroz* con *conejo* y acompañar con la salsa de *yogur*.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-guarnicion-de-arroz-miel-y-sesamo