

Conejo con gurulllos y gazpacho andaluz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Sal fina: Una pizca

Ajo: 4 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Harina: 1/2 k

Pimiento choricero seco: 1 Unidad

Sal gruesa: 1 cdita.

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua: 250 cc

Caldo: 1 L

Levadura: 20 grs.

Conejo: 1 Unidad

Chauchas: 100 grs.

Gazpacho andaluz

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: 3/4 Taza

Ajo: 2 Dientes

Pepino: 1 Unidad

Tomates: 3 Unidades

Sal gorda: A gusto

Pimiento verde: 1 Unidad

Vinagre de vino: 10 cc

Miga de pan: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pique el *pimiento choricero*.
- Corte el **conejo** en porciones y sazone con sal.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- Pele las papas y córtelas en trozos.
- Mezcle dentro de un bowl la *harina* junto con el agua y la *levadura*, luego amase

- Forme con las manos los gurullos.

Gazpacho andaluz

- Corte groseramente los tomates.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Corte groseramente el *pimiento* verde.
- Pele el pepino y córtelo en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* groseramente.

Armado

- En una cazuela de barro caliente con aceite de oliva dore el *ajo* junto con el *pimiento* chorricero, una vez dorado el *ajo* retire ambos ingredientes y colóquelos dentro de un mortero junto con la sal gruesa.
- En la misma cazuela selle las porciones de *conejo*, una vez que las de vuelta incorpore la *cebolla* y sazónela con sal, cuando estén selladas de ambos lados retírelas y agregue el *tomate* junto con el *ajo* y el *pimiento* machacados, mezcle y cocine unos minutos, añada nuevamente las piezas de *conejo* y cocine a fuego medio, incorpore las papas y cubra con el caldo, una vez que rompa hervor agregue las chauchas previamente cortadas con las manos y los gurullos, cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 a 30 minutos, terminada la cocción espolvoree con *perejil* picado.

- Para el armado del gazpacho

- En un bowl coloque los tomates junto con los dientes de *ajo*, el *pimiento*, pepino, *cebolla*, sal gorda, miga de pan, *vinagre*, aceite de oliva y agua, mezcle y deje reposar unos minutos, luego licue.

Presentación

- Sirva el *conejo* con gurullos en cazuelas individuales y acompañe con al **gazpacho** andaluz.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-gurullos-y-gazpacho-andaluz>