Conejo con salsa de aceitunas negras y polenta cremosa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Muslos de conejo: 4 Unidades
Alcaparras: 20 g
Ajo: 2 Dientes
Aceitunas negras: 300 g
Caldo De Ave: 100 cc
Panceta ahumada: 250 g
Orégano: 1 Rama
Agua: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Tomillo: 1 Rama
Puerros: 4 Unidades

Polenta cremosa

Queso Blanco: 100 g
Sal: A gusto
Harina de Maíz: 400 g
Agua: 1 L
Hongos secos: 20 g
Orégano: 1 Rama
Manteca: 50 g
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Disponga los muslos de **conejo** en una bandeja con el *tomillo*, el *orégano*, el *ajo*, el aceite de oliva, sal y pimienta. Deje *marinar* durante 2 horas en la heladera.
- Descaroce las aceitunas y procese con las *alcaparras* y el caldo.
- Corte los puerros en trozos de 4 centímetros de largo.
- Elimine la piel de la *panceta* y corte en cubos regulares.
- En una *cacerola* dore el *conejo* por todos sus lados. Retire y reserve.
- Agregue la *panceta* y los puerros a la *cacerola*, saltee.
- Reincorpore el *conejo* con el fondo de la *marinada*.
- Vierta las aceitunas procesadas y el agua.
- Cuando comience el hervor, tape la *cacerola* con papel aluminio, pase al horno precalentado a 180ºC y cocine durante 2 horas.

Polenta cremosa

- Remoje los *hongos* en agua.
- Desgrane el *orégano* y el *tomillo*.
- En una *cacerola* lleve el agua con sal a hervor.
- Vierta la *harina* en forma de lluvia revolviendo constantemente.
- Cuando retome el hervor baje el fuego y añada la *manteca*, los *hongos*, el queso blanco y las hierbas.
- Tape muy bien con papel aluminio y deje reposar durante 30 a 40 minutos.

Presentación

- En el fondo de un plato hondo sirva un poco de **polenta**, encima el *conejo*.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-con-salsa-de-aceitunas-negras-y-polenta-cremosa