

Conejo confitado con hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Zanahorias: 2 Unidades

Conejo: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Orégano: 1 Rama

Laurel: 2 Hojas

Apio: 3 Ramas

Romero: 1 Rama

Bondiola de cerdo: 1 Unidad

Tomates Perita: 2 Unidades

Ajo: 1 Cabeza

Guarnición I

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición II

Champiñones de París: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 30 cc

Hongos Portobello: 100 grs.

Perejil: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Shiitake: 100 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa verde

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Anchoas: 2 Filetes

Perejil: 2 cdas.

Alcaparras: 1 cdita.

Albahaca: 2 cdas.

Vinagre de vino: 30 cc

Ajo: 1 Diente

Menta: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Troce el **conejo**.
- Corte los tomates, las zanahorias, el *puerro*, la *cebolla* y el *ajo* al medio
- En una *cacerola* grande disponga el *apio*, los tomates, las zanahorias, el *puerro*, la *cebolla*, el *laurel*, el *ajo*, la pimienta, el *romero*, el *orégano* y el *tomillo*.
- Encima el *conejo* y cubra con el aceite.
- Cocine a fuego muy bajo durante 2 a 3 horas.
- Separe las verduras y reserve

Guarnición I

- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras reservadas.

Guarnición II

- Limpie los **hongos** y disponga en una platina.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- Esparza el *ajo* y el *perejil* por encima.
- Salpimiente.
- Rocíe con el *jugo* de *limón*, el aceto y el aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente 200°C durante 5 minutos aproximadamente.

Salsa verde

- Procese las hierbas con el *ajo*, las *alcaparras*, la *mostaza*, las anchoas, el *vinagre* y el aceite.
- Reserve.

Presentación

- En un plato hondo sirva las verduras, y los *hongos*, encima un trozo de *conejo*.
- Termine con la salsa verde y un poco de aceite.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-confitado-con-hongos>