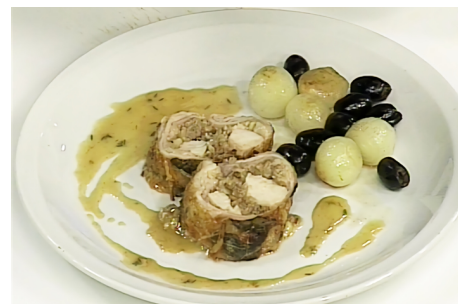


Conejo de la Riviera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Lomo con vacío de conejo: 1 Unidad

Crepine: 1 Unidad

Masa

Manteca: 150 g

Relleno

Piñones: 50 g

Sal: A gusto

Hígado de Conejo: 1 Unidad

Leche: Cantidad necesaria

Pan Francés: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Vino Blanco: 1 cda.

Salsa

Grapa: 30 cc

Vino Blanco: 15 cc

Aceitunas negras: 100 g

Caldo de conejo: 100 cc

Tomillo rama pequeña: 150 Unidad

Salvia: 6 Hojas

Salvia: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cdas.

Tomillo: 1 cda.

Funghi porcini: 25 g

Ajo: 1 Diente

Grapa: 1 cda.

Caldo de conejo: 30 cc

Tomillo: 1 cda.

Manteca: 100 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Deshuese el *lomo* y el vacío del **conejo**.

Relleno

- Hidrate los *hongos* y pique finamente.
- Elimine la cáscara del pan y reserve la miga
- Remoje la miga de pan en leche.
- Condimente el hígado con sal.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Filetee el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* y aceite saltee el hígado.
- Retire el hígado y agregue la *cebolla* con el *ajo*.
- Deglase con el caldo
- Aromatice con las hierbas.
- Deje cocinar durante 5 minutos
- Pique el hígado con la ayuda de un cuchillo.
- En un bowl mezcle, el hígado los *hongos*, la *cebolla* y el *ajo*, los piñones, la miga de pan, la grapa, el vino, la sal y la pimienta.

Armado

- Extienda la crepine sobre la mesada, doble en dos, espolvoree con sal, pimienta, *tomillo* y salvia.
- Encima disponga el *lomo* de *conejo*, depare uno de los lomos y délo vuelta para emparejar la carne.
- Distribuya el relleno en toda la superficie.
- Cierre el *conejo* y envuelva con la crepine.
- Elimine el excedente.
- Lleve a una platina y cocine en horno fuerte durante 35 minutos.
- Deje reposar antes de filetearlo

Salsa

- Descaroce las aceitunas.
- En una *cacerola* con un poco de la *manteca* saltee las cebollas enteras.
- Flamee con la grapa y el vino.
- Deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue el caldo y deje reducir a 3/4 partes de su volumen.
- Añada las aceitunas y el *tomillo*.
- A último momento monte con el resto de la *manteca* fría y el aceite de oliva.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *conejo*.
- Acompañe con las cebollas, las aceitunas y la salsa.