

Conejo en consomé de soja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos: 10 Unidades

Caldo De Pollo: 200 cc

Chauchas chinas verdes: 15 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Zuchini: 1 Unidad

Salsa de soja: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Lomos de conejo: 2 Unidades

Berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: Unidad

Berenjena blanca: 1 Unidad

Salsa de soja: 20 cc

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Semillas de sésamo negro: 20 g

Aceite de Sésamo: 20 cc

Varios

Champiñones: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** en trozos, condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva selle el *conejo* de ambos lados
- Reserve.
- Retire la parte dura de los espárragos.
- Corte los zucchini al medio a lo largo y en láminas.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, blanquee las chauchas, retire y pase por agua helada.
- Repita el mismo procedimiento con los espárragos y luego con los zucchini.
- En una olla mezcle el caldo con la salsa de soja y reserve caliente.

Berenjenas

- Corte las berenjenas en cubos.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee las berenjenas.
- Agregue la salsa de soja, el caldo de *pollo*, la ralladura de *naranja* y el aceite de *sésamo*.
- Agregue los pimientos y al final las semillas de *sésamo*.

Presentación

- Corte los champiñones en juliana.
- En una consomera coloque las berenjenas, el *conejo*, un poco de chauchas, zucchini, espárragos y cubra con el consomé.
- Decore con los champiñones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-en-consome-de-soja>