Conejo en salsa de hongos con quibebe

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Conejo

Hongos secos: 50 g
Sal: A gusto
Fondo oscuro de conejo: 1 L
Oporto: 250 cc
Vino Tinto: 250 cc
Extracto de carne: 1 cdita.
Zanahoria: 1/2 Unidad
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Conejos: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Apio: 1 Rama
Tomates: 300 g

Quibebe

Zapallo amarillo: 250 g
Manteca: 50 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Polenta: 300 g
Queso Fresco: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Cebollino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Conejo

- Corte el **conejo** en porciones, separe las patas por las articulaciones, las paletas, los cuartos traseros y los lomos
- Reserve los lomos.
- Salpimiente y selle apenas en aceite de oliva
- Pele, despepite y corte los tomates en cubos pequeños.

- En una *cacerola* coloque el *Oporto*, el vino, el fondo y los **hongos**.
- Corte las verduras en cubos muy pequeños.
- Envuelva las verduras con el *ajo* en una servilleta, ate con hilo de cocina y coloque en la *cacerola*.
- Incorpore el *tomate*, cuando rompa el hervor agregue el extracto de carne.
- Agregue el *conejo* y cocine a fuego bajo durante 1 hora aproximadamente
- Retire el atado de verduras, cuele y rescate los *hongos*.
- A último momento saltee los lomos en una sartén caliente con aceite de oliva.

Quibebe

- Corte finamente las cebollas y el *cebollino*.
- Corte el *zapallo* en cubos pequeños
- Saltee todo en *manteca*, cubra con suficiente agua, hierva hasta que se cocine el *zapallo*.
- Haga un puré y agregue la *polenta* en forma de lluvia.
- Cuando se cocine la *polenta* ponga *manteca* y el queso
- Revuelva bien.
- Acomode en una fuente y deje endurecer
- Corte con un cortapasta y cocine en horno medio durante 5 minutos.
- Sirva una porción de quibebe en el centro de un plato, acomode encima el *conejo*, al costado *hongos*, bañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-en-salsa-de-hongos-con-quibebe