Conejo en salsa de Zapote



Ingredientes

Conejo

Jengibre rallado: 1/2 cdita.
Ajos asados: 2 Unidades
Ralladura de naranja:
Canela: 1 Raja
Clavos De Olor: 2 Unidades
Mezcal: 15 Ml
Caldo de verduras: 3/4 L
Chocolate de metate: 50 g
Conejo: 1 Unidad

Salsa de Zapote

Mezcal: 15 Ml
Albahaca: Cantidad necesaria
Piloncillo rallado: 1/2
Vinagre de zarzamora: 1/2 Taza
Naranjas: 6 Unidades
Hoja Santa: Cantidad necesaria
Zapotes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para el conejo

- Moler en el *molcajete* clavo, canela, 2 dientes de *ajo* asado, ralladura de *naranja*, sal, *jengibre* y mezcal.
- *Marinar* el **conejo**
- Sellar el *conejo* con un poco de aceite
- Colocarlo en un refractario sobre una cama de *zanahoria*, *poro* y *apio*
- Rallar el *chocolate* de metate sobre el *conejo*.
- Verter el fondo de verduras
- Cubrir con papel aluminio

- Hornear por 30 min a 180°C.

Para la salsa

- *Pelar* y limpiar los zapotes.
- Colar la pulpa de zapote y el *jugo* de *naranja* con ayuda de un colador
- Disolver el *piloncillo* con el mezcal y el *vinagre* de zarzamora.
- Incorporar a la pulpa de zapote y dejar cocer a fuego lento.
- Rectificar con *piloncillo*.

Para los uchepos

- Licuar el *elote* desgranado, azúcar y *mantequilla*.
- Incorporar el polvo para hornear.
- Formar los uchepos con las hojas de *elote* tierno.
- Cocer en vaporera por 30 min

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