Conejo en su marinada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Hígado de Conejo: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Ajo: 2 Dientes
Clavo De Olor: 1 Unidad
Conejo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vino Tinto: 1 L
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Budín de castañas

Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: 150 grs.
Puré de castañas: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** en presas.
- Machaque los dientes de *ajo* con piel.
- Pele las cebollas y las zanahorias y corte en dados junto con el *apio*.
- Coloque en un recipiente el *ajo* junto con la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio*, *laurel*, clavo de olor, el *conejo*, sazone con sal y pimienta y cubra con el vino tinto
- Deje reposar en la heladera durante 24hs aproximadamente.
- Una vez cumplidas las horas de marinación retire las presas y cuele la **marinada**, reserve el vino y las verduras por separado.

Budín de castañas

- Coloque en un recipiente el puré de castañas junto la *crema* de leche, mezcle y agregue los huevos, sazone con sal y pimienta y mezcle nuevamente hasta lograr una mezcla homogénea.

- En moldes individuales coloque la preparación y cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las verduras reservadas de la *marinada*.
- Tome el carré del *conejo* y pase por *harina*, una vez transparentada la *cebolla* agregue el carré junto con el hígado de *conejo*, una vez sellado de ambos lados incorpore el vino reservado de la *marinada*, cocine a fuego mínimo hasta reducir, durante 1 hora aproximadamente.
- Retire el *conejo* y licue toda la salsa, luego cuélela.
- Corte el carré en trozos.

Presentación

- Sirva en un plato una pequeña porción de la salsa, encima coloque unos trozos del carré y acompañe con un budín.
- Decore con castañas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-en-su-marinada