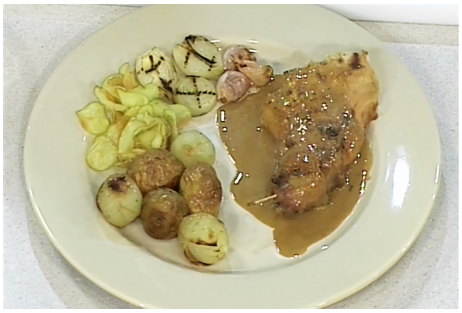
Conejo entero a la dijonnaise



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas Mini: 500 g
Mostaza de Dijon: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Conejo: 1 Unidad
Papines: ½ k
Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 50 g
Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Cebollas Mini: 500 g
Sal: A gusto
Papines: 500 g
Aceite: Cantidad necesaria

Salsa

Vino Blanco: 100 cc
Licor de cassis: 50 cc
Fondo de cocción del conejo reservado:
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Condimente el interior del **conejo** con sal.
- Unte con *mostaza* y *manteca* blanda.
- Lleve a una asadera dado vuelta y repita el paso anterior sobre la carne externa del *conejo*.
- Alrededor vierta la mitad del vino y distribuya los papines y las cebollas.
- Acomode debajo del *conejo* los dientes de *ajo* y el *tomillo*.
- Cocine en el horno precalentado 200º C durante 25 minutos aproximadamente.
- Retire las verduras y el *conejo* de la asadera y reserve el fondo de cocción para la salsa.

Salsa

- Deglase el fondo de la asadera donde cocinó el *conejo* sobre la hornalla con el vino.
- Pase el líquido a una *cacerola* con el *licor* de cassis y la *crema*, deje reducir.
- Rectifique la sazón.

Guarnición

- Corte la mitad de cebollas al medio en sentido longitudinal y resto en ruedas gruesas.
- Sale las cebollas y cocine en el grill caliente y aceitado.
- Corte los papines en láminas finas y reserve en agua helada durante 1 hora.
- Cuele las papas, seque con un lienzo y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva una porción de *conejo* en el costado de un plato, bañe con la salsa, al lado sirva las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-entero-a-la-dijonnaise