elGourmet

Conejo glaseado con puré de arvejas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Arvejas: 300 g
Sal: Cantidad necesaria
Mermelada de cereza: 2 cdas.
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Conejo: 1 Unidad
Papas: 2 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad necesaria
Pan de semilla de amapolas: 4 Rodajas
Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos el **conejo** y lo rehogamos en una sartén con aceite
- Salpimentamos.
- Cuando esté dorado, añadimos un chorro de agua, unas ramitas de *romero* y de *tomillo* y dejamos que reduzca.
- Por otro lado, hervimos las arvejas y la *papa* durante 5 minutos en una olla con agua y sal.
- Cuando haya pasado el tiempo, lo escurrimos todo, añadimos un chorrito de agua y trituramos hasta conseguir un puré.
- Cuando el *conejo* esté *cocido*, retiramos las hierbas, le añadimos la *mantequilla* y la mermelada
- Salteamos hasta que se glasee.
- Luego, tostamos el pan en una parrilla

Para el emplatado

- Colocamos el puré de arvejas como base en un plato y por encima, colocamos el *conejo* glaseado.
- Acompañamos con el pan y servimos

Consulta la receta original en