

# Conejo guisado al disco de arado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Esparragos:** 300 g

**Cebollas:** 2 Unidades

**Conejos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pimentón:** A gusto

**Perejil:** 1 cda.

**Caldo De Cocción:** Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** 150 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomates:** 6 Unidades

**Tomillo:** 1 Rama

## Caldo de cocción

**Caderas de conejo reservadas:**

**Cebolla:** 1 Unidad

**Matambre de conejo reservado:**

**Costillas de conejo reservadas:**

**Agua:** Cantidad necesaria

## Guarnición

**Sal:** A gusto

**Perejil:** A gusto

**Papines:** 1 k

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Agua:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Separe los cuartos traseros y delanteros de los conejos.
- Desprenda los riñones y los excesos de grasa.
- Retire la cadera del **conejo**.
- Corte el *lomo* a la mitad y descarte los matambres.
- Corte el rable por la mitad en sentido transversal.
- Pele los tomates, corte al medio elimine las semillas y corte en cubos.

- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee las puntas de espárragos
- En el disco de arado caliente la grasa del *conejo* y retire.
- Dore los cuartos traseros, delanteros y los rables de *conejo*.
- Retire el *conejo* y agregue los riñones, la *cebolla*, el *ajo* y rehogue.
- Incorpore los tomates, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el caldo poco a poco, el *conejo*, sal, pimienta, *tomillo* y cocine lentamente durante 20 minutos aproximadamente.
- Añada los espárragos, el *perejil* y el *pimentón*.
- Termine la cocción durante 5 minutos más.

## Caldo de cocción

- Pique groseramente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con agua fría disponga la *cebolla*, el *matambre*, la *cadere*, y las costillas del *conejo*.
- Cocine sobre las brasas.
- Espume de tanto en tanto.

## Guarnición

- Pique el *perejil*.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee los papines.
- Pique el *perejil*.
- Corte al medio y fría los papines en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal y *perejil* picado

## Presentación

- Sirva una porción de *conejo* en el costado de un plato con la salsa.
- En el otro costado sirva los papines.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-guisado-al-disco-de-arado>