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 cadera, 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