

# Conejo relleno, cebolletas, calamares y setas al perfume de canela y vermouth blanco



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Calamarete:** 4 Unidades

**Ajo:** 2 Cabezas

**Perejil picado:** 1 cda.

**Crepine:** Cantidad necesaria

**Muslos de conejo:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Canela:** A gusto

**Vermouth blanco:** 1 Taza

**Cebolletas:** 6 Unidades

## Fondo de conejo

**Fecula De Maiz:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Huesos de conejo:** 200 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Vino Tinto:** 1 Taza

## Setas

**Portobello:** 2 Unidades

**Champiñones:** 2 Unidades

**Girgolas:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Envuelva las cabezas de *ajo* en papel aluminio y ase en el horno a 180°C 25 minutos.
- Retire la pulpa, coloque en un bowl y agregue el *perejil*
- Mezcle
- Pele las **cebolletas** y blanquee en abundante agua hirviendo con sal
- Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Separe los calamaretes en tentáculos y cuerpo.

## Fondo de conejo

- Corte los huesos de **conejo** en trozos pequeños y dore en una olla con aceite caliente.
- Desglace con vino tinto y deje evaporar el alcohol.
- Agregue agua hasta cubrir y cocine durante 45 minutos aproximadamente.
- Ligue con fécula de maíz diluida en agua.

## Setas

- Corte los portobellos y los champiñones en laminas gruesas.
- Corte las girgolas en trozos con la mano.

## Armado

- Rellene los muslos de *conejo* parcialmente deshuesados con la mezcla de *ajo* y *perejil*.
- Luego envuelva cada uno en la crepíne y condimente con sal
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *conejo* a baja temperatura, junto con las setas y las *cebolletas*
- Retire a medida que vayan dorando
- Reserve.
- Luego agregue los calamaretos, dore y retire
- Reserve.
- Desglace con vermouth blanco y deje evaporar el alcohol.
- Agregue fondo de *conejo* y termine la cocción.
- Incorpore las setas los calamaretos y las *cebolletas*
- Condimente con canela.

## Presentación

- Sirva el *conejo* y acompañe con las *cebolletas* y calamaretos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-relleno-cebolletas-calamares-y-setas-al-perfume-de-canela-y-vermouth-blanco>