Conejo relleno con cerdo y frutos secos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Conejo

Conejo: 1 Unidad

Fondo de conejo

Tomate concentrado: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 3 Hojas
Vino Tinto: 350 cc
Huesos del conejo:
Zanahoria: 1 Unidad
Ajo: 1 Cabeza
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Puerro: 2 Tallos
Tomillo: 5 Ramitas
Celery: 2 Tallos

Guarnición

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Papines: 30 Unidades
Salvia: 3 Hojas
Romero: A gusto
Tomillo: A gusto
Miel: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Marinada

Jugo de Naranja: 1 Taza
Sal Marina: A gusto
Salvia: 5 Hojas
Pimienta Negra: A gusto
Ajo picado: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Menta: 3 Hojas

Relleno

Tomate concentrado: 2 cdas.
Sal: A gusto
Carne de cerdo: 250 g
Nueces trituradas: 3 cdas.
Azucar morena: 2 cdas.
Pasas de Uva: 3 cda.
Vino Blanco: 1 Taza
Pimiento rojo picado: 1/2 Taza
Cebolla picada: 1 Unidad
Perejil picado: 2 cdas.
Ajo picado: 2 Dientes
Curry: 1 cda.
Guindilla en polvo: 1 cdita.
Puerro picado: 2 Tallos
Zanahoria picada: 2 Unidades
Ají dulce picado: 1 Unidad
Panceta: 100 g
Canela En Polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Conejo

- Deshuese y limpie el **conejo**.

Relleno

- Corte la *panceta* y la carne de **cerdo** en pequeños daditos.
- En una sartén caliente saltee la *panceta* junto con el *cerdo* hasta *dorar* levemente, agregue luego la *cebolla* junto con el *ajo*, *ají* dulce, *zanahoria*, el *pimiento* rojo y el *puerro*, sazone con sal y pimienta y mezcle, una vez que los ingredientes están dorados incorpore la canela, el *curry*, la *guindilla* en polvo, azúcar morena, vino blanco, pasta de *tomate* y sal, mezcle bien y cocine a fuego mínimo hasta reducir el alcohol.
- Una vez evaporado el alcohol incorpore las pasas de uva junto con las nueces, mezcle y retire.
- Fuera del fuego agregue el *perejil* picado y reserve.

Guarnición

- Corte los papines al medio.
- En una sartén con aceite de oliva dore los papines, luego agregue los dientes de *ajo* machacado, *romero*, *tomillo*, salvia, miel y cubra con agua, sazone con sal y cocine hasta que estén tiernos.

Marinada

- Coloque en una licuadora todos los ingredientes y licue.

Fondo de conejo

- En una placa con aceite de oliva dore los huesos de *conejo* junto con la *zanahoria*, la *cebolla* , *puerro* y el *célery*, previamente cortados groseramente, cocine en horno hasta *dorar*.
- Una vez dorados los huesos, retire y desglace con vino tinto y raspe con una cuchara de madera la placa.
- En una olla coloque los huesos junto con las verduras horneadas, la cabeza de *ajo* previamente cortada al medio y con cáscara, *tomillo*, *laurel* y pasta de *tomate*, cubra con agua y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor cocine durante 2 horas a fuego mínimo.

Armado

- Coloque el *conejo* dentro de la *marinada* y deje reposar durante 5 horas.
- Retire el *conejo* y extiéndalo sobre la mesada, rellene el centro con el relleno, comience cerrándolo por los extremos y luego enrolle, bride con hilos.
- En un paño limpio enrolle el *conejo*, luego cierre los extremos del paño con hilos.
- Cocínelo dentro de la olla con el fondo de *conejo*, cubra con agua de ser necesario y agregue la *marinada*, tape la olla y deje cocinar durante 3 horas a fuego mínimo.
- Retire el *conejo* y cuele el fondo.
- Vierta nuevamente el fondo en una olla y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor agregue la *manteca* bien fría y bata enérgicamente hasta emulsionar.
- Retire el paño y los hilos del *conejo*, deje reposar unos minutos y luego corte en porciones.

Presentación

- Sirva en una fuente los papines de la *guarnición*, encima las porciones de *conejo* y bañe con el fondo de *conejo* reducido.
- Decore con nueces y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-relleno-con-cerdo-y-frutos-secos