

Conejo relleno con ratatouille y puré

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Conejo: 800 g

Azúcar Negra: 4 cdas.

Manteca: 4 cdas.

Queso de Cabra: 200 g

Sal: A gusto

Mostaza de Dijon: 50 g

Eneldo fresco: 4 Ramas

Puré

Papas: 4 Unidades

Sal: A gusto

Leche: A gusto

Ratatouille

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Morrón Rojo: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Berenjena: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Extracto De Tomate: 2 cdas.

Zapallo anco: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Quite el *hueso* de las patas.
- Sazone las presas con sal y rellene cada una con una cucharada de queso de cabra y una cucharadita de *mostaza* de dijón, pinche con un *palillo* para que no se abran durante la cocción, por ultimo espolvoree con azúcar negra.

Puré

- Pele y corte las papas en cubitos, luego cocínelas en abundante agua con sal hasta que estén tiernas. Terminada la cocción realice un puré y agregue la leche caliente, mezcle.

Ratatouille

- Corte la *berenjena* con piel en láminas y las láminas en cubitos, de la misma forma corte el *zucchini*.
- Quite las nervaduras y semillas del *morrón* y córtelo en cubitos.
- Corte del mismo modo el *zapallo* previamente pelado.

Armado

- Para el armado del ratatouille, en una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee los vegetales comenzando por los mas duros, una vez que incorpore todos los vegetales espolvoree con azúcar, cocine durante 7 minutos y agregue el extracto de *tomate* y sazone con sal, mezcle, cocine unos minutos mas y retire del fuego.
- Para la cocción del **conejo**, en una sartén caliente con dos cucharadas de *manteca* cocine las patas de **conejo** primero con el azúcar hacia abajo, perfume con las ramas de *eneldo* fresco y tape la sartén.
- Terminada la cocción del *conejo* retire las presas y en la misma sartén incorpore una cucharada de *mostaza* de dijón y el resto de *manteca*, agregue una pizca de agua y mezcle con una cuchara de madera mientras cocina a fuego máximo solo un par de minutos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un colchón de ratatouille, encima acomode una porción de *conejo* y acompañe con el puré de papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-relleno-con-ratatouille-y-pure>