# Conejo relleno con salsa de mostaza, endibias breseadas y puré de batatas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Tomillo**: 2 cda.
**Chotos uruguayos**: 4 Unidades
**Crepine de Cordero**: 1 Unidad
**Romero**: 4 cda.
**Rable de Conejo**: 1 Unidad

### Endibias Breseadas

**Sal**: 2 A gusto
**Endibias**: 2 Unidades
**Caldo de verduras**: Cantidad necesaria
**Licor de naranja**: 100 cc
**Pimienta**: A gusto
**Panceta ahumada**: 100 g
**Cebolla**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Naranjas**: 2 Unidades
**Zanahoria**: 1 Unidad

### Guarnición

**Cassis en conserva**: 2 cdas.

### Puré de Batatas

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Azucar**: 100 grs.
**Agua**: Cantidad necesaria
**Pimienta**: A gusto
**Ciruelas pasas**: 50 g
**Batatas**: 500 g
**Crema de leche**: 50 cc

### Relleno

**Tomillo**: 1 cdita.
**Manteca**: Cantidad necesaria
**Sal**: A gusto

**Hígado de Conejo**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Yemas**: 2 Unidades
**Echalotte**: 1 Unidad
**Pimienta**: A gusto
**Vino Blanco**: 30 cc
**Riñón de Conejo**: 1 Unidad
**Romero**: 1 cdita.
**Pata Trasera de Conejo**: 1 Unidad
**Anana**: 2 k

### Salsa de Mostaza

**Puerro**: 1 Unidad
**Agua**: 300 cc
**Apio**: 2 Ramas
**Pata de Conejo**: 1 Unidad
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Vino Blanco**: 200 cc
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Mostaza en grano**: 1 cda.
**Crema de leche**: 100 cc

### Truchas y vieiras

**Trucha / Filete**: 1 Unidades

## Preparación de la Receta

- Deshuese el rable.
- Pique finamente las hierbas
- Reserve

### Relleno

- Deshuese la pata y pique la carne con un cuchillo.
- Reserve los huesos para la salsa.
- Pele el hígado y los riñones.
- Pique con un cuchillo.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- Pique finamente las hierbas.
- Mezcle la mitad de la *crema* con las yemas.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el *echalotte*.
- Incorpore el hígado y el riñón.
- Deglase con el vino
- Condimente con sal y pimienta.
- A último momento incorpore el resto de *crema* de leche y las hierbas.
- Cocine hasta que espese.
- Procese, pase a un bowl y ligue con la mezcla de yemas y *crema*.

### Armado

- Disponga el relleno en el centro del rable salpimente.

- Esparza las hierbas por encima y envuelva con la crepine.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, selle la parte de la costura de la *crepinette*
- Termine la cocción en el horno.
- Corte al medio en sentido transversal antes de servir.

## Salsa de mostaza

- Pele y corte en cubos pequeños la *zanahoria*, el *puerro* y el *apio*.
- En una sartén con aceite de oliva dore los huesos de **conejo**, retire los excesos de grasa.
- Incorpore las verduras cocine hasta transparentar.
- Deglase con el vino.
- Agregue el agua y cocine durante 30 minutos a fuego suave.
- Pase por un colador chino.
- Vuelva al fuego incorpore la *crema* y la **mostaza**.

## Endibias braseadas

- Elimine las hojas exteriores de las endibias.
- Corte la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos regulares.
- Exprima las naranjas
- Retire el cartílago y cuero
- Blanquee la *panceta* en agua hirviendo.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *zanahoria* y la *cebolla*.
- Incorpore las endibias, el *licor* y el *jugo*
- Salpimiente y semicubra con el caldo.
- Tape las endibias con la *panceta* y el *tomillo*
- Tape y cocine durante 8 minutos.
- Aparte las endibias y pase el *jugo* de cocción por un colador chino.
- Vuelva al fuego y deje cocinar hasta que espese.
- Corte las endibias al medio en sentido longitudinal antes de servir.

## Puré de batatas

- En una sartén con el azúcar haga un caramelo rubio.
- Agregue agua para formar un caramelo líquido.
- Bata la *crema* a 3/4 de punto.
- Corte las ciruelas en cubos pequeños.
- Cocine las batatas en abundante agua caliente.
- Pele y reduzca a puré.
- Agregue la *manteca* y el caramelo
- Salpimiente.
- Agregue la *crema* y las ciruelas.

## Presentación

- Sirva el *conejo* en un costado del plato, las endibias y quenelles de puré.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/conejo-relleno-con-salsa-de-mostaza-endibias-breseadas-y-pure-de-batatas