

# 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.

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