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