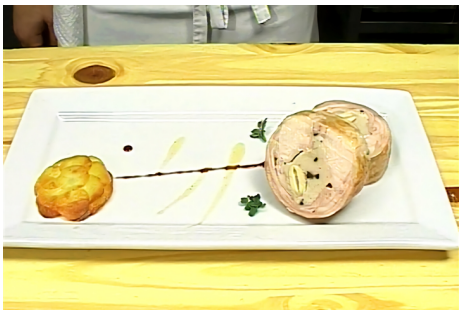
Conejo relleno de porotos y crepíne con papas anna y jugo de conejo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechuga de ave: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Porotos blancos: 300 g
Conejo deshuesado: 1 Unidad
Aceitunas negras: 100 g
Echalotte: 1 Unidad

Jugo de conejo

Agua: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Huesos de conejo: 200 g
Ajo: 1 Diente
Tomillo: 1 Ramitas

Papas anna

Manteca: Cantidad necesaria
Papa: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Perejil frito:

Preparación de la Receta

- Sumerja los porotos en un bowl con agua fría y lleve a la heladera 24 horas.
- Retire y cocine a partir de agua fría con sal, 1 hora aproximadamente.
- Cuele y reserve
- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *echalotte* en *brunoise*.

- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* junto con el *ajo* y el *echalotte*.
- Coloque en una procesadora la pechuga y procese hasta que quede una preparación lisa.

Jugo de conejo

- En una olla funda la *manteca*, agregue los huesos del **conejo** y caramelice junto con el *ajo* ecrassé.
- Incorpore el *tomillo* y vierta agua a nivel.
- Deje reducir hasta la mita a fuego mínimo, espumando continuamente.
- Agregue agua y repita el procedimiento de reducción 2 veces.
- Cuele y reserve.

Papas anna

- Lave las papas, pele y corte en laminas finas.
- Con un cortante *redondo* corte círculos parejos.
- En una sartén con *manteca* fundida, fuera del fuego, acomode varias capas de papas, pincelando entre una y otra con *manteca* y salpimentando.
- Repita el proceso 3 veces.
- Lleve a fugo mediano, cubra con papel aluminio y termine la cocción en el horno hasta que queden doradas.

Armado

- Coloque en un bowl la pechuga procesada, agregue las verduras sudadas, los porotos reservados y las aceitunas previamente picadas.
- Condimente con sal, pimienta y mezcle.
- Rellene el *conejo* en la parte central a lo largo, previamente salpimentado.
- Cierre en forma de tubo y coloque sobre una crepine, enrolle y ate.
- Cocine en el horno a 180°C, sobre una asadera con rejilla, hasta alcanzar una temperatura corazón de 66°C, 1 hora aproximadamente.
- Retire y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato el *conejo* relleno sobre un hilo de la reducción del **jugo**, acompañe sobre un costado con las papas anna
- Decore con hojas de *perejil* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-relleno-de-porotos-y-crepine-con-papas-anna-y-jugo-de-conejo