

Conejo salmorejo con papas arrugadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Vino Blanco: 500 cc

Ajo: 7 Dientes

Conejo: 1 k

Almidón de Maíz: 2 cdas.

Pimienta en grano: 1 cdita.

Pimentón: 1 cda.

Vinagre de vino: 250 cc

Aceite De Oliva: 250 cc

Papines arrugados

Sal gruesa: A gusto

Papines: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Salmorejo

- Limpie el **conejo**, retire el exceso de grasa y trócelo.
- Prepare el salmorejo, coloque en un recipiente el vino blanco junto con el *vinagre* de vino, aceite de oliva, los dientes de *ajo*, los granos de pimienta y el *pimentón* (puede ser salado o dulce, a gusto).

Papines arrugados

- Lave bien los papines
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal gruesa cocine los papines con piel hasta que estén tiernos pero firmes.
- Una vez cocidas deseche el agua y déjelos reposar dentro de la *cacerola* y a fuego mínimo solo unos segundos para que se sequen.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente selle a fuego máximo las presas del *conejo* de ambos lados hasta dorarlas, cuando de vuelta las presas cúbralas con el salmorejo, deben quedar cubiertas, de ser necesario incorpore agua, cocine a fuego máximo hasta el primer hervor, luego termine la cocción a fuego moderado durante 40 a 45 minutos
- A los 20 minutos de cocción gire las presas.
- Terminada la cocción quite el *conejo* y los ajos y reserve.
- Lleve nuevamente el salmorejo a fuego máximo, una vez que rompa hervor incorpore el almidón de maíz previamente diluido en agua fría, mezcle y deje reducir a fuego mínimo hasta que espese.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación unas presas de *conejo* y salsee con el salmorejo reducido.
- Acompañe con los papines arrugados y decore con los dientes de *ajo* del salmorejo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-salmorejo-con-papas-arrugadas>