

# Conejo trozado en dos cocciones con embeurre de papas y aceite con salsa de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Riñón de Conejo:** 2 Unidad

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Crema de leche:** 1 Taza

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Puerro:** 1 Unidad

**Aceite:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Conejo:** 1, 200 k

**Caldo De Ave:** Cantidad necesaria

## Guarnición

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Papas:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo:** 4 Ramitas

**Ajo:** 3 Dientes

**Aceitunas negras:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Limpie y troce el **conejo**.
- Pele y corte la *cebolla brunoise*.
- Lave y corte el *puerro* en diagonal y fino.

## Guarnición

- Corte las aceitunas *brunoise*.
- En una olla con abundante agua fría hierva las papas con piel junto con el *tomillo* y los ajos

- Condimente con sal.
- Escurra, pele y forme un puré
- Incorpore la *manteca* y las aceitunas, mezcle
- Condimente con sal y pimienta.

## Armado

- Condimente los trozos de *conejo* con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite y *manteca* caliente, selle el *conejo* junto con los riñones
- Retire y reserve.
- En la misma sartén agregue nuevamente materia grasa y sude la *cebolla* junto con el *puerro*
- Condimente con sal.
- Reincorpore el *conejo* y desglace con caldo y vino blanco
- Agregue la **mostaza**, mezcle y añada la *crema* de leche, mezcle nuevamente y deje cocinar durante 10 minutos hasta que espese.

## Presentación

- Sirva en un plato las piezas de *conejo* a elección, acompañe con puré y salsee con abundante salsa
- Decore con hojas de *tomillo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/conejo-trozado-en-dos-cocciones-con-embeurre-de-papas-y-aceite-con-salsa-de-mostaza>