Coniglio alla birra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Cerveza: 750 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Lomos de conejo: 4 Unidades
Romero: 1 Rama

Guarnición

Queso Parmesano: 1 Cantidad necesaria
Aceite para freir: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Esparragos: 1 Paquete
Harina: 50 grs.
Pimienta: A gusto
Prosciutto di Parma: 200 g

Marinada

Cebolla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la carne en trozos medianos y condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva selle los trozos de *conejo*.
- Agregue la creveza, suba el fuego y deje reducir.
- Aromatice con el *romero*.

Guarnición

- Pele los espárragos con un pelapapas y elimine los extremos
- Blanquee en agua caliente salada.
- Envuelva la base de los espárragos con el *jamón* crudo.

- Bata los huevos con el parmesano rallado y pimienta.
- Pase los espárragos por el *harina* y el *huevo*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente

Presentación

- En un plato sirva los espáragos en forma de abanico, en el centro el *conejo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coniglio-alla-birra