

# Coniglio alle olive (Conejo con aceitunas)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Conejo

**Piñones:** 100 g

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Aceitunas verdes descarozadas:** 100 g

**Ajo:** 1 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Miel:** 20 grs.

**Conejo deshuesado:** 800 g

**Manteca:** 10 g

**Vino Blanco:** 500 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Aceitunas negras descarozadas:** 100 g

**Romero:** 1 Rama

**Harina:** Cantidad necesaria

### Milhojas de verduras

**Berenjenas:** 150 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Calabaza:** 100 g

**Tomates:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zucchini:** 150 g

## Preparación de la Receta

### Conejo

- Pique el *ajo* y la *cebolla*.
- Corte las aceitunas en rodajas.
- Corte la carne del **conejo** en trozos del tamaño de un bocado y pase ligeramente por *harina*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore los trozos de *conejo*.

- Agregue el *ajo*, la *cebolla* picada, las aceitunas, miel, los piñones, sal, pimienta y deje rehogar
- Bañe con el vino blanco, añada el *romero* y dejar cocinar durante 15 minutos
- Mezcle la *manteca* con una cucharadita de *harina* y vierta dentro de la *cacerola*.
- Revuelva hasta que el fondo de cocción espese y retire del fuego.

## Milhojas de verduras

- Corte las berenjenas y los *zucchini* en rodajas finas.
- Pele la *calabaza* y corte en rodajas finas.
- Salpimiente y rocíe con aceite de oliva.
- Corte los tomates en rodajas finas y reserve.
- En el grill caliente dore las rodajas de berenjenas, *zucchini* y *calabaza* por ambos lados.
- En una fuente para horno forma capas con los distintos vegetales salpimentando entre capa y capa.
- Rocíe con aceite de oliva y termine la cocción en el horno caliente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de milhojas de verduras, encima sirva el *pollo* con su fondo de cocción.
- Decore con *ciboulette* picado y *romero* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coniglio-alle-olive-conejo-con-aceitunas>