Coniglio arrosto con salsa peverada (Conejo asado con salsa peverada)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Conejo

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Salvia: 1 Rama
Caldo de carne: 300 cc
Cebolla: 1 Unidad
Hígado de Conejo: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Conejo: 1 Unidad

Polenta

Agua: 3 Tazas
Harina de Maíz: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa peverada

Pan Rallado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/2 Unidad
Tuétano de caracú: 50 g

Preparación de la Receta

Polenta

- En una *cacerola* disponga el agua a hervor.

- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo hasta que desaparezcan los grumos.
- Prolongue la cocción hasta que tome consistencia y salpimiente.

Conejo

- Corte el **conejo** en presas.
- Pique la *cebolla*.
- Pique groseramente las anchoas.
- Pique finamente el hígado de *conejo*.
- En una *cacerola* caliente con aceite rehogue el *ajo* y la *cebolla*.
- Agregue la salvia, el *romero*, la *manteca* y continúe la cocción unos minutos.
- Incorpore las piezas de *conejo*, sal, pimienta y deje *dorar*.
- Añada las anchoas y continúe la cocción 5 minutos más.
- Integre el hígado picado y deje *dorar*.
- Vierta el caldo y prolongue la cocción hasta que el *conejo* esté tierno.

Salsa peverada

- Pique el *tuétano* de *caracú* y la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite saltee el *caracú* con la *cebolla*.
- Agregue el pan rallado y mezcle hasta que se tueste ligeramente.
- Vierta caldo de carne hasta obtener la consistencia deseada y deje cocinar sobre fuego bajo durante 10 minutos.

Presentación

- En la base de una fuente sirva la *polenta*, encima las piezas de carne y bañe con la salsa peverada.

- Puede completar esta receta con perdices cocinándolas enteras procediendo del mismo modo que con el *conejo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coniglio-arrosto-con-salsa-peverada-conejo-asado-con-salsa-peverada