Coniglio con asparagi (Conejo con espárragos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Carne de Conejo: 800 g
Harina: 100 grs.
Bondiola: 100 g
Espinacas: 100 g
Panceta ahumada: 100 g
Masa de hojaldre: 300 g
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Queso Gruyere: 100 g
Jamòn crudo: 100 g

Reducción de aceto balsámico

Aceto balsámico: 100 cc
Azúcar Negra: 50 grs.

Relleno

Esparragos: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vino blanco seco: 100 cc
Manteca: 20 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Manteca: 20 g
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Miel: 1 cda.
Espárragos reservados:
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 100 g

Varios

Pimienta: Una pizca
Salvia: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** previamente deshuesado, en filetes, y retire la grasa.
- Condimente con sal.

Relleno

- Limpie los espárragos y corte la parte tierna en rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, coloque los espárragos, condimente con sal y pimienta a gusto.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol
- Deje reducir.
- Retire y reserve un tercio de la preparación de espárragos salteados.

Armado

- Ralle el queso gruyere.
- Bata el *huevo*.
- Sobre la mesada coloque, hojas de *espinaca*, encima el filet de *conejo*, extienda bien, cubra con el queso gruyere y los espárragos salteados, enrolle.
- En la mesada disponga dos o tres *fetas* de *jamón* crudo, encima una feta de *panceta* ahumada y *bondiola*.
- Coloque el rollo de *conejo*, envuelto con *espinaca* encima y enrolle para lograr un niño en vuelto.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, selle el niño envuelto de *conejo*
- Cocine bien de ambos lados.
- En la mesada previamente enharinada, coloque la masa de *hojaldre*, con ayuda de un palo de amasar estire la masa y corte en rectángulos.
- Sobre la masa de *hojaldre* coloque el niño envuelto de *conejo*, pinte los bordes con *huevo* batido y envuelva con la masa.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno coloque el niño envuelto, pinte con *huevo* batido y agregue pimienta
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos
- Retire.

Salsa

- Corte la *panceta* ahumada en tiras finas.
- En una sartén con *manteca*, coloque los espárragos reservados y la *panceta* ahumada
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada la miel, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el caldo de verdura
- Deje reducir.

Salsa de aceto balsámico

- En una sartén coloque aceto balsámico y azúcar negro, deje reducir hasta lograr un caramelo suave.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con la reducción de aceto balsámico, coloque el *conejo* en masa de *hojaldre*, agregue la salsa, la pimienta y decore con una rama de salvia pequeña.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coniglio-con-asparagi-conejo-con-esparragos