

# 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

**Jamón crudo:** 100 g

## Reducción de aceto balsámico

**Aceto balsámico:** 100 cc

**Azúcar Negra:** 50 grs.

## Relleno

**Espárragos:** 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 filete 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>