

Coniglio en porchetta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Eneldo: 2 cdas.

Sal gruesa: A gusto

Apio: 2 Ramas

Zanahoria: 1 Unidad

Menta: 1 cda.

Panceta ahumada: 6 Fetas

Romero: 1 cda.

Solomillo: 2 Unidades

Conejo: 1 Unidad

Guarnición

Miel: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Escarola: 1 Planta

Pasas de Uva: 30 grs.

Preparación de la Receta

- Deshuese el *conejo* y disponga en la mesa de trabajo con la carne hacia arriba.
- Condimente el interior con sal gruesa y pimienta.
- Pique finamente las hierbas. Reserve un poco de *eneldo*.
- Pique 1 *solomillo* de *cerdo* y mezcle con las hierbas.
- Corte el otro *solomillo* al medio a lo largo.
- Corte la *zanahoria* en bastones.
- Distribuya encima del *conejo* la *panceta*, la carne de *cerdo* picada, bastones de *zanahoria*, *apio*, *eneldo* y el *solomillo*.
- Enrolle como si fuera un *matambre* y ate con un hilo de algodón.
- Envuelva con papel aluminio.
- Acomode una rejilla sobre una platina y disponga allí el *conejo*.
- Cocine en el horno precalentado (200°C) durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Elimine el papel aluminio y termine la cocción durante 10 minutos más.
- Deje enfriar y corte en rodajas.

Guarnición

- Pique groseramente la escarola.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la escarola con las pasas de uva.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con la miel.

Presentación

- Sirva las rodajas de *conejo* en el costado de un plato, en el otro costado la escarola.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coniglio-en-porchetta>