Coniglio stufato con carciofi, pinoli e mele verdi (Conejo estofado con alcauciles, piñones y manzanas verdes)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 6 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/2 L
Harina: 50 grs.
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 20 cc
Puerro: 200 Cantidad necesaria
Conejo deshuesado: 1500 g
Manteca: 15 g
Perejil Crespo: 1 cda.
Miel: 2 cdas.
Vinagre de manzana: 20 cc
Salvia: 2 Hojas
Laurel: 1 Hoja
Piñones tostados: 50 g
Nuez Moscada: Una pizca
Tomillo: 1 Rama

Tortilla de manzanas

Manzanas verdes: 200 g
Sal: A gusto
Claras de huevo: 10 Unidades
Miel: 1 cda.
Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Tomates secos: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** en cubos pequeños, pase por *harina* y retire el exceso de *harina*.

- En abundante aceite caliente fría el *conejo*, hasta *dorar*.
- Corte el *puerro* en juliana.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Pique el *perejil*.
- Limpie los **alcauciles** dejando el corazón y corte en 6 gajos.
- En una olla, con *manteca* y aceite de oliva saltee el *puerro*, el *ajo* y los *alcauciles*.
- Agregue el *conejo*, desglace con vino blanco y *vinagre* de *manzana* y deje evaporar el alcohol
- Incorpore la miel, el *laurel*, los piñones, condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante 15 minutos a fuego moderado
- Al final agregue una nuez de *manteca* pasada por *harina* para espesar, retire la hoja de *laurel* y agregue el *romero*, el *tomillo*, salvia y el *perejil* crespo picado

Tortilla de manzanas

- Pele y corte las manzanas en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con un poco de *manteca* cocine las manzanas, agregue la miel, la nuez moscada y sal.
- En un bowl mezcle las manzanas con las claras de *huevo*, sal y pimienta.
- En una sartén de teflón con aceite de oliva, coloque la mezcla para formar una tortilla.
- Lleve al horno a 180° hasta cocinar.

Presentación

- Hidrate los tomates secos en agua tibia.
- En la base del plato coloque a tortilla de manzanas, encima el *conejo* estofado, decore con los tomates hidratados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coniglio-stufato-con-carciofi-pinoli-e-mele-verdi-conejo-estofado-con-alcauciles-pinones-y-manzanas-verdes