Cuisse de conejo rellena, brochette de langostinos con ratatouille y orecchietti



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Patas - Muslos de conejo: 4 Unidades
Caldo De Ave: 100 cc

Brochette de langostinos y pomelo

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Hinojos: 2 Unidades
Pomelo: 1 g
Langostinos: 16 Unidades

Orecchietti

Sal: A gusto
Sémola fina: 200 g
Harina de trigo 0000: 300 g
Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 20 cc

Ratatouille

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pimiento colorado: ½ Unidad
Berenjena: 1 Unidad
Pimiento amarillo: ½ Unidad
Pimiento verde: ½ Unidad
Tomates: 2 Unidades
Zucchinis: 2 Unidades

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto
Queso Fontina: 100 g
Nueces: 50 g

Espinaca: 100 g
Camarones: 100 g
Crema de leche: 50 cc

Salsa de pomelo

Salvia: 1 cda.
Sal: A gusto
Pimienta verde en grano: 1 cdita.
Vinagre de vino tino: 50 cc
Fondo de ave: 200 cc
Pomelos: 2 Unidades
Azucar: 1 cda.

Varios

Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Deshuese la pata-*muslo* de **conejo** a nivel del *muslo*.

Relleno

- Corte el queso en *brunoise*.
- Pele los *camarones* y pique.
- Corte la *espinaca* en chiffonade.
- Pique groseramente las nueces
- En un bowl mezcle el queso, los *camarones*, las nueces, la *espinaca*, sal, pimienta y la *crema*.

Armado

- Rellene las cuisses y bride la abertura del *muslo* con un hilo de algodón.
- En una sartén con aceite de oliva dore las piezas de *conejo* por todas sus caras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Lleve a una platina aceitada y rocié con el caldo de ave.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos aproximadamente.

Brochette de langostinos y pomelo

- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Pele los pomelos a vivo y separe los gajos también a vivo.
- Pele los tomates corte en cuartos y elimine las semillas.
- Corte el *hinojo* en trozos regulares.
- En un *palillo* de brochette intercale cuartos de tomates, *langostinos*, gajos de *pomelo* y trozos de hinojos.
- Cocine en el grill caliente aceitado.

Salsa de pomelo

- Exprima los pomelos.
- Pele un *pomelo* y corte la cáscara en juliana.
- En una *cacerola* lleve a reducción el *vinagre* con el azúcar hasta obtener un caramelo rubio.
- Agregue el *jugo* de *pomelo* y revuelva hasta disolver el caramelo.
- Vierta el fondo de ave y reduzca a la mitad de su volumen inicial.
- Agregue la juliana de *pomelo*, la pimienta, la salvia, sal y deje reducir hasta ¼ de su volumen inicial o hasta alcanzar una consistencia almibarada.
- Pase a través de un *tamiz*.

Ratatouille

- Corte las verduras en *brunoise*.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo* con sal hasta que esté transparente.
- Retire la *cebolla* y el *ajo*, agregue más aceite y saltee los pimientos.
- Reserve los pimientos y saltee rápidamente los *zucchini*.
- Reserve los *zucchini*, agregue más aceite y saltee las berenjenas.
- En una *cacerola* mezcle todas las verduras con el *tomate* y el *tomillo*.
- Tape la *cacerola* y cocine a fuego bajo durante 10 minutos.

Orecchietti

- En un bowl mezcle la *harina* con la *sémola*.
- Agregue los huevos y el aceite de oliva en el centro.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Termine de amasar en la mesada durante 10 minutos.
- Cubra la masa con un film y deje reposar durante 20 minutos.
- Pase la masa por la máquina sobadora sucesivas veces.
- Tome pequeñas porciones de masa y forme tiras cilíndricas.
- Corte porciones muy pequeñas con los dedos y aplane de adentro hacia afuera para darle forma.
- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la pasta colada con la ratatouille.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una cuisse fileteada, de lado una brochette de *langostinos* y pomelos sin el *palillo*.
- En otro costado sirva la ratatouille con los orecchietti.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuisse-de-conejo-rellena-brochette-de-langostinos-con-ratatouille-y-orecchietti