

# Cuisse de conejo rellena, pastel de pimientos y tapenade

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cuisses de conejo:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Tomillo:** 1 Rama

**Cognac:** 30 cc

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Puerros:** 2 Unidades

## Masa de strudel

**Aceite Neutro:** 50 cc

**Agua:** 100 cc

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina 0000:** ¼ k

**Sal:** Una pizca

## Pastel de pimientos y tapenade

**Pimientos colorados:** 2 Unidades

**Pimientos Verdes:** 2 Unidades

**Tapenade:**

**Manteca clarificada:** Cantidad necesaria

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Masa de strudel:**

**Pimientos Amarillos:** 2 Unidades

## Relleno

**Salsa Bechamel:** g

**Aceitunas negras:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Salsa

**Vino Blanco:** 100 cc

**Tomates:** 2 Unidades

**Fondo de cocción del conejo:**

**Manteca:** 50 g

**Tomillo:** 1 Rama

## Tapenade

**Anchoas:** 100 g

**Aceite:** 300 cc

**Aceitunas negras:** 250 g

**Albahaca:** 6 Hojas

## Preparación de la Receta

- Deshuese las patas de **conejo**.
- Solo los muslos.
- Corte la *cebolla* la *zanahoria* y los puerros en *mirepoix*.
- Rellene las patas de *conejo* y selle la abertura del *muslo* con un hilo de algodón.
- En una sartén con aceite de oliva selle las cuisses.
- Añada la *guarnición* aromática.
- Retire del fuego y flambee con el cognac.
- Vuelva al fuego e incorpore el caldo, el *ajo* y el *tomillo*.
- Salpimente.
- Lleve al horno caliente (200°C) y termine la cocción a durante 10 minutos aproximadamente.
- Reserve el *jugo* de cocción.
- Filetee el *muslo* de las cuisses.

## Relleno

- Hidrate los tomates en agua.
- Descaroce y filetee las aceitunas.
- Pique groseramente la *albahaca*
- En un bowl mezcle los tomates, las aceitunas y la *albahaca*.
- Salpimente y agregue el aceite de oliva.

## Masa de strudel

- En un bowl mezcle la *harina* con el aceite, la sal, el *huevo* y el agua.
- Continúe sobre la mesada enharinada hasta obtener una masa suave.
- Envuelva en un film y deje descansar durante 1 hora.
- Estire la masa con la ayuda de un palote
- Disponga la masa sobre un lienzo y comienza estirar la masa hasta obtener una masa muy fina.

## Tapenade

- Descaroce las aceitunas y filetee.
- Procese las aceitunas con las anchoas y las *alcaparras* hasta desintegrar.
- Salpimente, añada las hojas de *albahaca* y vuelva a procesar.

- Incorpore el aceite en forma de hilo y continúe procesando hasta emulsionar.

## Pastel de pimientos y tapenade

- Pele los pimientos.
- Con la ayuda de un corta pastas corte círculos de los morrones.
- Despliegue la masa de strudel y corte discos de un diámetro mayor al de los morrones.
- Corte también discos un poco más pequeños.
- Tome los discos más pequeños y pincele con *manteca* clarificada.
- Superponga otro disco de igual tamaño y pincele nuevamente.
- Repita el proceso con los otros discos.
- Esparza la tapenade por sobre los discos de masa.
- Sobre la tapenade disponga los discos de morrones.
- Y sobre este más tapenade.
- Pincele los bordes con *huevo* batido y cubra con un disco de masa más grande
- Selle los bordes y pincele toda la superficie con *huevo* batido.
- Lleve a una placa enharinada y cocine en horno medio (180°C) durante 10 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Recupere el fondo de cocción del *conejo*.
- Pele, corte los tomates en gajos y despepíte.
- Lleve el fondo de *conejo* al fuego y aromatice con el *tomillo*.
- Agregue los tomates y el vino
- Deje reducir, a fuego bajo, hasta la mitad de su volumen.
- Pase por un colador chino,
- Vuelva al fuego y emulsione con la *manteca* fría.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga una *cuisse* de *conejo*, un pastel cortado al medio.
- Al rededor la salsa.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cuisse-de-conejo-rellena-pastel-de-pimientos-y-tapenade>