Lista de ingredientes para la receta Estofado de conejo en caldo de vino blanco

Ingredientes

- Conejo entero deshuesado 1 Unidades

Caldo de vino blanco

- Bouquet garnie 1 Unidad
- Puerro 1 Unidad
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Pimiento amarillo 1 Unidad
- Vino Blanco 500 cc
- Pimiento verde 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Apio 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Harina 2 cdas.
- Caldo De Ave 1/2 L
- Huesos de conejo reservados

Relleno

- Cognac 50 cc
- Carne de cerdo 150 g
- Carne De Cerdo Picada 150 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 100 cc
- Clara de huevo 1 Unidad
- Panceta de cerdo 300 g
- Mostaza de Dijon 1 cda.
- Pistachos verdes pelados 50 g
- Salsa Inglesa 2 cdas.

Salteado de papas y hongos

- Sal Marina 600 g
- Papas 600 g
- Champignones 500 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cda.
- Aceite De Oliva 40 cc
- Puerros 2 Unidades

Varios

- Bouquet de hierbas 1 Unidad
- Manteca Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Aceite de tomate Cantidad necesaria