

Estofado de conejo en caldo de vino blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Conejo entero deshuesado: 1 Unidades

Caldo de vino blanco

Bouquet garnie: 1 Unidad

Puerro: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Caldo De Ave: 1/2 L

Pimiento rojo: 1 Unidad

Vino Blanco: 500 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Apio: 1 Unidad

Harina: 2 cdas.

Huesos de conejo reservados:

Relleno

Cognac: 50 cc

Carne De Cerdo Picada: 150 g

Crema de leche: 100 cc

Panceta de cerdo: 300 g

Pistachos verdes pelados: 50 g

Carne de cerdo: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Clara de huevo: 1 Unidad

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Salsa Inglesa: 2 cdas.

Salteado de papas y hongos

Sal Marina: 600 g

Champignones: 500 g

Manteca: 1 cda.

Puerros: 2 Unidades

Papas: 600 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 40 cc

Varios

Bouquet de hierbas: 1 Unidad

Manteca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite de tomate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Caldo de vino blanco

- Prepare una *mirepoix* cortando en cubos todas las verduras.
- Corte los huesos de *cerdo*.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee las verduras de la *mirepoix* junto con el bouquet garnie hasta *dorar*.
- Agregue los huesos, sal, pimienta y *harina*.
- Desgalse con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el caldo de ave y rectifique la sazón.

Relleno

- Corte la *panceta* en tiras
- Corte el filete en cubos.
- En un bowl colocado sobre otro con hielo a modo de baño maría invertido, coloque la *panceta* picada, el filete cortado y la carne picada de *cerdo*.
- Agregue *mostaza*, la clara de *huevo*, el cognac, la salsa inglesa y la *crema* de leche.
- Revuelva bien, condimente con sal y pimienta y procese.
- Vuelva la mezcla al bowl a baño maría y reserve.

Armado

- Sobre una tabla coloque el *lomo* de **conejo** deshuesado, salpimiente el interior, y agregue el relleno junto con los pistachos.
- Enrolle y ate con un hilo de cocina en forma de *matambre*
- Salpimiente.
- Salpimiente los muslos de *conejo*.
- En una sartén con aceite caliente, dore el *conejo* relleno y los muslos por ambos lados.
- Coloque el *conejo* en una placa para horno honda.
- Añada el caldo de vino blanco dentro de la placa y coloque las piezas de *conejo*.
- Rocíe con aceite de oliva y lleve a horno a 180° durante $\frac{3}{4}$ de hora.

Salteado de papas y hongos

- Lave bien las papas con piel, y pinche con un tenedor.
- En una fuente para horno con sal en la base, coloque las papas y lleve a horno hasta que estén tiernas.
- Retire, corte n mitades y retire la pulpa con una cuchara.
- Pique el *puerro*.

- Pique los champiñones.
- En una sartén con aceite y *manteca* saltee el *puerro*, añada los champiñones, las papas cocidas, sal pimienta y *manteca*.

Presentación

- Retire el *conejo* del horno y corte el *lomo* en rodajas.
- Pase la salsa por un chino, coloque en una sartén caliente y termine con *manteca* fría para ligar.
- Coloque un aro *redondo* en el centro de un *pato* y rellene con el salteado de papas, agregue las rodajas de *lomo* de *conejo*, los muslos y decore con hierbas frescas.
- Sirva la salsa en una salsera individual.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-conejo-en-caldo-de-vino-blanco>