Filete de conejo al estragón seco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de jengibre y naranja en aerosol: Cantidad necesaria
Estragón seco: 1 cda.
Lomos de conejo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Compota de tomate

Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de tomillo en aerosol: Cantidad necesaria
Echalotte chico picado: 2 Unidad
Zanahorias ralladas: 100 grs.
Tomates: 3 Unidades
Apio picado: 1/2 Taza

Pesto

Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Albahaca: 20 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Piñones tostados: 15 g
Queso parmesano bajo en grasa: 10 g
Ajo picado: 1 Diente
Estragón: 10 g
Orégano: 10 g
Peperoncino: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 1 cda.

Salteado de Hongos

Portobello: 3 Unidades
Aceite de oliva en aerosol: 1 Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 Diente

Varios

Romero: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- Desgrase el **conejo** y retire la piel.
- Coloque en una fuente a *marinar* con **estragón** y aceite de *jengibre* y *naranja*.
- Deje *marinar* unas horas
- En un grill rociado con aceite de oliva, coloque el *conejo* a cocinar.
- Condimente con sal y pimienta.

Compota de tomate

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con abundante agua hirviendo por 30 segundos, retire y pase por agua helada.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Procese el *apio*.
- En una sartén coloque los tomates, el aceite de *tomillo*, el echalote picado, el *apio*, la *zanahoria*, y el vino blanco, condimente con sal y pimienta y deje cocinar hasta que este seco

Salteado de Hongos

- Retire el tallo de los *hongos* y corte en trozos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los *hongos* con el *ajo*
- Reserve.

Pesto

- Deshoje las hierbas.
- En un procesador coloque las hierbas(*albahaca*, *cilantro*, *orégano* y estragón) con los piñones, el queso parmesano, el *peperoncino*, *ajo* picado, sal, pimienta, vino blanco y aceite de oliva.
- Procese hasta emulsionar.

Presentación

- En un plato coloque una quenelle de compota de *tomate*, encima coloque el salteado de *hongos* y el *conejo*
- Rocíe con el pesto y decore con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-conejo-al-estragon-seco