

Frittatas de cipolle con coniglio (Tortillas de cebolla con conejo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil Crespo: 20 Cantidad necesaria

Vino Blanco: 100 cc

Romero: 1 cda.

Tomate: 1 Unidad

Jarabe de arce (Syrup de mapple): 1/2 Taza

Ciboulette: 20 g

Cebolla: 250 g

Zanahoria: 1 Unidad

Conejo deshuesado: 800 g

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Harina: 50 grs.

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Apio: 1 Rama

Ají picante: 1 Unidad

Tortilla de cebollas

Manteca: 20 g

Cebollas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Claros de huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** en trozos, retire la piel y desgrase
- Pele y corte las cebollas en tiras finas.
- Pele la **zanahoria** y corte en cubos pequeños.
- Lave la **cebolla** de verdeo y corte en tiras finas.
- Lave el **apio**, pele con pelapapas y corte en tiras finas.
- Pique el **ciboulette**.
- Pique el **perejil**.
- Corte el **ají picante** en rodajas.

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte el *tomate* en rodajas y luego en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva selle los trozos de *conejo* previamente pasados por *harina*
- Condimente con sal y pimienta
- Cocine hasta *dorar*
- En una olla con una cucharada de *manteca* rehogue las cebollas, añada la *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo, el *apio*, y el *ciboulette*.
- Agregue a la olla que contiene las verduras los trozos de *conejo*
- Añada *ají* picante, jarabe de arce y el *ajo*.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada una ramita de *romero* y los tomates mezcle, agregue una cucharada de *manteca*
- Deje cocinar durante quince minutos.
- Sazone con sal y pimienta.

Tortilla de cebollas

- Pele y corte la *cebolla* en finas tiras.
- Coloque en un bowl las cebollas y las claras de *huevo*, bata con un tenedor y condimente con sal.
- En una sartén bien caliente con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva coloque la mezcla de cebollas con *huevo*, añada pimienta y deje cocinar a fuego suave.
- De vuelta y termine la cocción.

Presentación

- En la base un plato coloque la tortilla de cebollas y por encima el *conejo*.
- Termine con pimienta, aceite de oliva y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frittatas-de-cipolle-con-conigliotortillas-de-cebolla-con-conejo>