

# Gigot du lapin

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Patas de conejo:** 4 Unidades  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Laurel:** 4 Hojas  
**Ajo:** 4 Dientes  
**Romero:** 2 Ramas

## Duxelle de hongos

**Hongos Pleurots:** 250 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Agua:** Cantidad necesaria

**Funghi porcini:** 25 g  
**Manteca:** 25 g  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Guarnición I

**Cebollas Mini:** 500 g  
**Manteca:** 30 g

**Vino Blanco:** Cantidad necesaria  
**Agua:** Cantidad necesaria

## Guarnición II

**Sal:** A gusto  
**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Papas pequeñas:** 8 Unidades  
**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Jugo de conejo

**Cebolla:** ½ Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Zanahoria:** 1 Unidad  
**Huesos de conejo:** 500 g

**Apio:** 2 Ramas  
**Agua:** Cantidad necesaria  
**Aceite De Oliva:** 30 cc  
**Puerros:** 2 Unidades

# Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las patas de *conejo* y ate con un hilo de algodón para conservar su forma.
- En una fuente disponga el *conejo*, encima el *ajo*, el *romero* y el *laurel*.
- Rocíe con aceite de oliva y deje *marinar* 2 horas en la heladera.
- Retire las hierbas y el *ajo* del *conejo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne del *conejo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Elimine los hilos y pase a una placa.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 180° C.

## Guarnición I

- En una sartén con *manteca* rehogue las cebollas.
- Cubra con agua y vino, cocine a fuego bajo hasta que se consuma el líquido.
- Añada más agua y vino hasta caramelizar.

## Guarnición II

- Tornee las papas y mezcle con el *pimentón*, sal y aceite de oliva.
- Acomode en una placa y cocine en el horno caliente.

## Duxelle de hongos

- Hidrate los funghi porcini en agua, escurra y pique groseramente.
- Corte los *hongos* en juliana.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee los pleurotes con los porcini.
- Condimente con sal y pimienta.

## Jugo de conejo

- Pique la *cebolla* y el *puerro*.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva tueste los huesos.
- Retire los huesos, deseche la grasa y agregue las verduras.
- Reincorpore los huesos, salpimente y cubra con agua.
- Cocine a fuego bajo durante 2 horas.
- Cuele y enfríe en la heladera.
- Reduzca el *jugo* de *conejo* a la mitad de su volumen inicial.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una pata de *conejo*, alrededor sirva, intercalando, las tres guarniciones.
- Rocíe los bordes del plato con el *jugo* de *conejo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gigot-du-lapin>