

# Lomito de conejo dorado a la oliva

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ensalada

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 60 cc

**Mezclum de Hojas Verdes:** 250 g

**Vinagre:** 20 cc

### Lomitos de conejo

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo fresco:** A gusto

**Paprika:** A gusto

**Comino:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Lomos de conejo:** 9 Unidades

**Orégano:** A gusto

### Salsa

**Manteca:** 30 g

**Fondo de conejo:** 500 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Tapenade de aceitunas

**Alcaparras:** 40 g

**Aceitunas negras descarozadas:** 125 g

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Anchoas en aceite:** 25 g

### Tomates confitados

**Tomates maduros:** 6 Unidades

**Sal gruesa:** A gusto

**Azucar:** Una pizca

**Aceto balsámico:** 30 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Orégano fresco:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Zucchini grillados

**Sal:** A gusto

**Zucchini:** 9 Unidades

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Preparación de la Receta

### Lomitos de conejo

- Machaque el diente de *ajo*.
- Limpie los lomos de **conejo** y colóquelos en una fuente pequeña.
- Condimente con aceite de oliva, *ajo* machacado, *orégano*, *tomillo* fresco, *páprika*, sal, pimienta y *comino*.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas.
- En una *plancha* caliente con aceite de olive dore los lomos de *conejo*.
- Corte los lomos en rodajas al sesgo.

### Salsa

- En una *cacerola* disponga el fondo de *conejo* y deje reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Añada la *manteca* fría y mezcle enérgicamente hasta emulsionar.
- Condimente con sal y pimienta.

### Tapenade de aceitunas

- Procese las aceitunas, el *ajo*, las *alcaparras*, anchoas, sal, pimienta y aceite de oliva hilo hasta emulsionar.

### Tomates confitados

- Pele los tomates, corte en gajos y retire las semillas.
- Pique el *ajo*.
- En un bowl combine el *ajo*, aceite de oliva, azúcar, aceto balsámico, *orégano* y sal gruesa
- Incorpore los tomates y mezcle con cuidado.
- Retire los tomates de la *marinada*, acomode en una placa y lleve al horno a 60° C durante una hora aproximadamente

### Zucchini grillados

- Descarte los extremos de los *zucchini* y luego corte en láminas de 3 mm de espesor con la ayuda de una mandolina.
- En el grill caliente dore las láminas de *zucchini* por ambos lados.

- Condimento con sal y aceite de oliva y.

## Confite de zapallitos

- En un aro forme una capa de tomates, continúe con la tapenade y luego los *zucchini* grillados.
- Forme otra capa de tapenade, otra de tomates y termine con tapenade.
- Desmolde y entibie, antes de servir en el horno precalentado a 150° C durante 4 a 5 minutos.

## Ensalada

- En un bowl combine la sal, el *vinagre* y el aceite.
- Aderece las hojas verdes.

## Presentación

- En el centro del plato sirva un confite de zapallitos, encima el *lomo* de *conejo* y corone con un bouquet de ensalada.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomito-de-conejo-dorado-a-la-oliva>