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

Aceite De Oliva: 20 cc

Zucchini: 9 Unidades

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.

- Condimente 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 150º 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