Lomitos de conejo con salsa de mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 200 cc
Apio: 2 Ramas
Ciboulette picado: A gusto
Mandarina: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Cuartos delanteros de conejo: 2 Unidades
Romero: A gusto
Cuartos traseros de conejo: 1/2 Unidades

Guarnición

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Batatas: 1/2 k
Mandioca fresca: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele la *mandarina* y procese con una parte de la cáscara
- Reserve.
- Pique las hierbas groseramente
- Reserve.
- Pique la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte la *zanahoria* y el *apio* en ruedas.
- Condimente el **conejo** con sal.
- En una *cacerola* con aceite de oliva selle el *conejo*
- Agregue las verduras y el caldo
- Condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar durante 20 minutos aproximadamente.
- A último momento agregue las hierbas y la *mandarina* procesada.

Guarnición

- Pele la *mandioca* corte en finas virutas y fría en abundante aceite caliente.

- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva la *mandioca* en el costado de un plato y en el centro el *conejo* con las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomitos-de-conejo-con-salsa-de-mandarinas