

Paleta de conejo en salsa de mostaza, lasagna vegetal aromatizada con limón y flan de leche de arroz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paletas de conejo: 4 Unidades

Mostaza de Dijon: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Macis: 1 cdita.

Crema de leche: 200 cc

Echalottes: 2 Unidades

Cardamomo en polvo: 1 cdita.

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: 1 cdita.

Tandoori: 1 cdita.

Fondo claro de ave: 100 cc

Comino: 1 cdita.

Aceite de limón

Aceite Neutro: 1 L

Limon: 1 Unidad

Flan de leche con arroz

Sal fina: 1 cdita.

Yemas: 3 Unidades

Leche de arroz: ½ L

Lasagna vegetal

Berenjena: 1 Unidad

Pasta estampada: ½ k

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Zucchini: 2 Unidades

Aceite de limón: Cantidad necesaria

Pimiento verde: ¼ Unidad

Tomates: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Pimiento colorado: ¼ Unidad

Leche de arroz

Sal fina: 1 cdita.

Leche: 1 Ml.

Arroz Carnaroli: 100 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Clavos De Olor: 2 Unidades

Pasta estampada

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: ½ k

Aceite Neutro: 1 cda.

Hojas de Perejil: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine los excedentes de grasa externa del **conejo**.
- Libere de carne 1 cm del *hueso* de la pata.
- Mezcle las *especias* y reboce la carne de *conejo*.
- Deje reposar el *conejo* en la heladera durante 15 minutos.
- Corte las *échalotes* en emincé.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne de *conejo*.
- Añada las *échalotes* y el *ajo* picado.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el fondo de ave y cocine durante 8 minutos.
- Agregue la *crema* de leche, la **mostaza** y deje reducir.

Aceite de limón

- Pele el **limón**, elimine toda la parte blanca de la cáscara y corte en juliana.
- Deje secar la cáscara de *limón* durante 3 semanas o hasta que pierdan la humedad por completo.
- Disponga las cáscaras de *limón* en una botella de vidrio y bañe con el aceite.
- Tape la botella y deje macerar en lugar seco y oscuro durante 5 semanas.

Pasta estampada

- Forme una corona con la *harina* en la mesada, en el centro coloque los huevos y el aceite.
- Comience a mezclar tomando *harina* de los costados hasta unir todos los ingredientes.
- Agregue agua de ser necesario.
- Amase hasta formar un bollo de masa tierna. Deje reposar cubierta por un film durante 15 minutos.
- Pasado este tiempo comience el sobado con el palote de madera o bien con la máquina sobadora.
- Incorpore *harina* y pliegue la masa cada vez.

- Repita este proceso 10 a 12 veces.
- Estire la masa hasta formar un rectángulo.
- Corte láminas de masa parejas.
- Pincele una lámina de masa para eliminar los excesos de *harina*.
- Acomode encima las hojas de *perejil* dejando espacios entre cada una.
- Cubra con otra lámina de masa y estire nuevamente.
- Reserve cubiertas con un film.

Lasagna vegetal

- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- Corte los *zucchini*, la *berenjena* y los pimientos en cubos de 5 mm de lado.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras y el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Corte la masa en discos de 6 cm de diámetro y cocine al dente en abundante agua salada.
- Corte la cocción de la pasta en agua helada.
- Cuele disponga sobre una platina, bañe con aceite de *limón*, cubra con un film y deje macerar en la heladera durante 12 horas.
- Pincele las paredes de aros moldeadores individuales altos con aceite de oliva.
- En el fondo del aro moldeador disponga un disco de masa intercalando con los vegetales salteados y terminando con una capa de masa.
- Reserve dentro del horno tibio.

Leche de arroz

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo y extraiga las semillas.
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la sal, la vainilla, los clavos y el **arroz**.
- Cocine a fuego medio durante 15 minutos.
- Pase a través de un *tamiz*.

Flan de leche de arroz

- En un bowl bata las yemas y agregue la leche de *arroz* sin dejar de batir.
- Condimente con sal.
- Rellene moldes para flan y cocine en el horno a baño María.

Presentación

- En el costado de un plato desmolde una lasagna vegetal, al lado sirva un flan de leche de *arroz*, finalmente sirva la paleta de *conejo* con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paleta-de-conejo-en-salsa-de-mostaza-lasagna-vegetal-aromatizada-con-limon-y-flan-de-leche-de-arroz>