Lista de ingredientes para la receta Parfait de hígado de conejo y mollejas crocantes con salsa de hongos y morillas

Ingredientes

- Manteca Cantidad necesaria
- Hongos secos 100 g
- Carne de Conejo 250 g
- Yema 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Echalotte 50 g
- Crema de leche 300 cc
- Hígado de Conejo 250 g
- Licor de café 30 cc
- Aceite De Oliva 30 cc
- Caldo De Ave 100 cc

Mollejas crocantes

- Sal y Pimienta A gusto
- Mollejas 2 Unidades
- Limon 1 Unidad
- Aceite De Oliva 30 cc
- Harina Cantidad necesaria

Pan de salvado

- Manteca Cantidad necesaria
- Salvado Grueso 150 g
- Colorante caramelo 1 cda.
- Salvado fino 50 g
- Azucar 40 grs.
- Aceite 50 cc
- Agua 250 cc
- Sal 25 g
- Levadura seca 30 g
- Harina 0000 800 g

Salsa de hongos y morillas

- Caldo de verduras 250 cc
- Hongos secos de pino 30 g
- Vino Blanco 100 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cdita.

- Morillas 50 g
- Crema de leche 200 cc
- Echalottes 2 Unidades
- Shiitake 100 g
- Aceite De Oliva 30 cc
- Champignones de cultivo 100 g

Varios

- Mezclum de Hojas Verdes 300 g

Vinagreta de sésamo

- Semillas de sésamo 20 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Maíz 25 cc
- Aceto balsámico 50 cc