

Parfait de hígado de conejo y mollejas crocantes con salsa de hongos y morillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Carne de Conejo: 250 g

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 300 cc

Licor de café: 30 cc

Caldo De Ave: 100 cc

Hongos secos: 100 g

Yema: 1 Unidad

Echalotte: 50 g

Hígado de Conejo: 250 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Mollejas crocantes

Sal y Pimienta: A gusto

Mollejas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Limon: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Pan de salvado

Manteca: Cantidad necesaria

Colorante caramelo: 1 cda.

Azucar: 40 grs.

Agua: 250 cc

Levadura seca: 30 g

Salvado Grueso: 150 g

Salvado fino: 50 g

Aceite: 50 cc

Sal: 25 g

Harina 0000: 800 g

Salsa de hongos y morillas

Caldo de verduras: 250 cc

Vino Blanco: 100 cc

Manteca: 1 cdita.

Crema de leche: 200 cc

Shiitake: 100 g

Hongos secos de pino: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Morillas: 50 g

Echalottes: 2 Unidades

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

Aceite De Maíz: 25 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte la *échalote* doble ciselado.
- Corte la carne de **conejo** en cubos.
- Pique groseramente el hígado de *conejo*.
- Hidrate los **hongos** en agua tibia, escurra y pique groseramente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *échalote*.
- Añada la carne de *conejo* y saltee durante 3 minutos.
- Incorpore el hígado y remueva.
- Agregue los *hongos*, salpimente y saltee.
- Deglase con el *licor de café* y deje evaporar.
- Vierta el caldo y deje reducir el líquido a fuego suave durante 10 minutos.
- Procese con la yema de *huevo* y deje enfriar.
- Bata la *crema* de leche a $\frac{3}{4}$ de su punto y mezcle con la preparación anterior.
- Enmanteque una lámina de papel *manteca* de 6 cm de ancho y tapice el interior de un aro moldeador de diámetro pequeño.
- Rellene los aros con la ayuda de una manga de repostería hasta llegar a una altura de 5 cm.
- Lleve al freezer hasta que solidifique.

Salsa de hongos y morillas

- Corte las *échalotes* doble ciselado.
- Hidrate los *hongos* y las morillas por separado en agua tibia y luego escurra.
- Pique los champignones.
- Filetee los shiitake.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* sude las *échalotes*.
- Incorpore los *hongos* de pino, los champignones y los shiitake.
- Vierta el vino blanco y deglase.
- Incorpore el caldo y deje reducir a fuego suave hasta la mitad de su volumen inicial.
- Procese y vuelva al fuego.
- Añada la *crema* de leche, sal, pimienta y deje cocine de 5 a 8 minutos.
- Pase todo a través de un colador chino.
- Vuelva al fuego, adicione las morillas y cocine 3 minutos más.

Mollejas crocantes

- Lave las mollejas bajo el chorro de agua fría durante 1 hora.
- Exprima el *limón*.
- En una *cacero/a* con abundante agua salada y el *jugo* de *limón* blanquee las mollejas durante 5 minutos.
- Corte la cocción en agua helada.
- Filetee las mollejas en láminas de ½ cm de espesor.
- Pase las láminas de mollejas por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las mollejas por ambos lados hasta que estén doradas.
- Salpimente.

Pan de salvado

- En un bowl mezcle la *harina*, los salvados, la sal, la *levadura* y el azúcar.
- En el bowl de la amasadora mecánica mezcle el agua, el aceite y el colorante caramelo.
- Incorpore los ingredientes secos poco a poco y sin dejar de amasar.
- Termine de amasar con las manos durante 5 minutos.
- Bolle y deje fermentar en lugar tibio hasta que la masa duplique su volumen.
- Moldee en budineras previamente enmantecadas y deje levar nuevamente.
- Pincele la superficie del pan con agua y cocine en horno precalentado a 200° C.

Vinagreta de sésamo

- Tueste las semillas de *sésamo* en el horno y luego machaque en un mortero hasta obtener una pasta.
- En una *cacero/a* lleve el aceto balsámico a hervor.
- Incorpore la pasta de *sésamo* y deje reducir a fuego suave.
- En un bowl mezcle la reducción con sal y pimienta.
- Vierta el aceite en forma de hilo batiendo constantemente hasta emulsionar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un **parfait**, de costado una porción de mezclum de hojas verdes, aderece con la vinagreta.
- En otro costado del plato sirva una *rodaja* de pan de salvado y encima las mollejas.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa de *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-higado-de-conejo-y-mollejas-crocantes-con-salsa-de-hongos-y-morillas>