Porchetta di coniglio (Conejo relleno en porchetta)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patate alla spoletina (Papas al estilo de Espoleto)

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Salvia Fresca: 12 Hojas
Papas pequeñas: 12 Unidades
Marsala: 1/2 Taza

Porchetta

Conejo entero: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jamón crudo en fetas: 150 g
Hierbas frescas picadas: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Mortadela: 200 g
Ajo: 1 Cabeza
Carne de cerdo: 200 g
Laurel: 4 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Salvia: 1 Rama
Pan Rallado: 100 g
Cascara de limon: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Porchetta

- Lave, seque y deshuese el **conejo**, disponga entre dos film y aplaste suavemente con un pisón
- Procese el hígado, el pulmón, el corazón y los riñones del *conejo* con la carne de *cerdo*, la mortadela y la cáscara de *limón*

- Disponga en un bowl y agregue el pan rallado, los huevos, el queso rallado, un diente de *ajo* picado, sal y pimienta.
- Unte la carne del *conejo* con el relleno y enróllelo del lado más angosto
- Pincele una lámina de papel *manteca* con aceite, espolvoree con las hierbas frescas picadas y cubra con las *fetas* de *jamón*.
- Encima acomode el *conejo* arrollado, envuélvalo y átelo con hilo de cocina
- Disponga en una asadera con las hierbas, la cabeza de *ajo* cortada al medio y rocíe con aceite de oliva
- Cocine en el horno precalentado a 180/200º C durante 30 minutos.
- Vierta el vino por un lado y continúe la cocción durante 30 minutos más rociando con el fondo de cocción de tanto en tanto.
- Desenvuelva el *conejo*, deje reposar 5 minutos y corte en rodajas.

Patate alla spoletina (Papas al estilo de Espoleto)

- Lave las papas, seque y realice un corte a cada una.
- Introduzca una hoja de salvia en cada corte de las papas.
- En una sartén con aceite de oliva dore las papas por todas sus caras y salpimente
- Retire los excesos de materia grasa de la sartén, bañe con vino Marsala y deje reducir.

Presentación

- En una fuente sirva el *conejo* y de lado las papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porchetta-di-coniglio-conejo-relleno-en-porchetta