

# Rable de conejo arrollado con espuma de tomate, mezclum y pan de especias



Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

Sal: A gusto Rable de Conejo: 1 Unidad

# Pan de especias

Canela: ½ cda. Leche: 50 cc

Clavos De Olor: ¼ cda. Polvo leudante: 12 grs.

**Harina 0000**: ½ k **Manteca**: 50 g

Huevo: 1 Unidad Jengibre en polvo: 1 cda.

Miel: 500 grs. Naranja: ½ Unidad

#### Parfait de maíz

Vino Blanco: 30 cc Macis: A gusto

Granos de choclo: 250 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Pimiento colorado: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Claras: 2 Unidades

Crema de leche: 250 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

### Relleno

Tomillo: 1 cdita.

Pimienta Negra: A gusto

Cardamomo molido: A gustoSal: A gustoCarne de Conejo: 100 gTocino: 100 g

Vino Blanco: 30 cc Agua: 30 cc

Romero: 1 cdita. Bondiola de cerdo: 100 g

# Sabayón espumoso de tomate

Sal: A gusto

Albahaca: 1 cda. Tomate: 120 cc

Huevos: 2 Unidades Salsa Tabasco: A gusto

Aceto balsámico: 1 cda.

### **Varios**

Mezclum de Hojas Verdes: 300 g

# Vinagreta agridulce

Sal y Pimienta: A gusto Aceto balsámico: 1 cda.

Aceite De Oliva: 45 cc Mermelada de damascos: 1 cdita.

# Preparación de la Receta

Deshuese el rable y condimente con sal.

## Relleno

- Corte la carne de cerdo, de conejo y panceta en cubos.
- Pique las hierbas groseramente
- Procese los cubos de carne hasta obtener una pasta fina.
- Agregue sal, pimienta, *cardamomo*, las hierbas, el agua helada, el vino blanco y continúe procesando hasta homogeneizar la preparación.

#### Armado

- Acomode el rable de conejo deshuesado sobre un film, cubra con otra lámina de papel film y aplaste la carne con un pisón.
- Emprolije los bordes del rable, espolvoree la carne con sal y unte la superficie de la misma con el relleno dejando 2 cm libres en uno de los extremos.
- Enrolle el rable y envuelva con papel film y luego con papel aluminio.
- Cocine en una cacerola con agua a fuego bajo.

## Parfait de maíz

- Abra la vaina de vainilla a lo largo y raspe las semillas de su interior.
- Corte el pimiento en brunoise.
- Bata la *crema* de leche a 3/4 de su punto y reserve en la heladera.
- Bata las claras a nieve.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *brunoise* de pimientos hasta que tiernice.
- Agregue los granos de choclo y saltee.
- Condimente con sal, pimienta y macis.
- Deglase con el vino blanco y cocine durante 5 minutos o hasta que los granos de *choclo* estén tiernos.
- Deje enfriar, procese y pase a través de un tamiz de malla fina.
- En un bowl mezcle los choclos procesados con la *crema* batida, las semillas de vainilla, sal y pimienta.
- Incorpore las claras a nieve en dos veces con movimientos envolventes.
- Reserve en el freezer.

# Pan de especias

- Derrita la manteca.
- Ralle la cáscara de la naranja.
- En un bowl mezcle la *harina*, el polvo *leudante*, la leche, el *huevo*, la miel y la *manteca* fundida.
- Incorpore la ralladura de naranja, el clavo, la canela y el jengibre en polvo.
- Vierta sobre un molde de 20 cm de diámetro previamente enmantecado y deje descansar durante 1 hora.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C durante 30 minutos aproximadamente.

# Sabayón espumoso de tomate

- Pique la albahaca.
- Pele los tomates, corte al medio, elimine las semillas y procese.
- En un bowl bata ligeramente los huevos.
- Agregue la pulpa de tomates, la albahaca picada, la sal, la salsa Tabasco y el aceto balsámico.
- Lleve el bowl sobre un baño Maria y cocine hasta que espese sin dejar de batir.

# Vinagreta agridulce

- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el aceto balsámico.
- Incorpore la mermelada de damascos y mezcle bien.
- Vierta el aceite de oliva en forma de hilo sin dejar de batir hasta que emulsione.
- Aderece el mezclum de hojas verdes con la vinagreta.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una cucharada de sabayón, encima sirva el rable de *conejo* cortado en rodajas.
- En otro costado sirva una *rodaja* de pan de **especias**, al lado una porción de mezclum aderezado con la vinagreta agridulce y encima una quenelle de *parfait* de maíz.