

# 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.

**Clavos De Olor:** ¼ cda.

**Harina 0000:** ½ k

**Huevo:** 1 Unidad

**Miel:** 500 grs.

**Leche:** 50 cc

**Polvo leudante:** 12 grs.

**Manteca:** 50 g

**Jengibre en polvo:** 1 cda.

**Naranja:** ½ Unidad

### Parfait de maíz

**Vino Blanco:** 30 cc

**Granos de choclo:** 250 g

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Claros:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Macis:** A gusto

**Pimiento colorado:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 250 cc

### Relleno

**Tomillo:** 1 cdita.

**Cardamomo molido:** A gusto

**Carne de Conejo:** 100 g

**Vino Blanco:** 30 cc

**Romero:** 1 cdita.

**Pimienta Negra:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Tocino:** 100 g

**Agua:** 30 cc

**Bondiola de cerdo:** 100 g

## Sabayón espumoso de tomate

Sal: A gusto

Albahaca: 1 cda.

Huevos: 2 Unidades

Aceto balsámico: 1 cda.

Tomate: 120 cc

Salsa Tabasco: A gusto

## Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 300 g

## Vinagreta agridulce

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 45 cc

Aceto balsámico: 1 cda.

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.
- Emprolíje 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 190° 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.