Rable de conejo con tapenade y tomate confit con salsa verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomate confitado: 4 Unidades
Rable de Conejo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada verde

Aceto balsámico: 10 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Lechuga: A gusto
Rúcula: A gusto
Escarola fina: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Reducción de vino tinto

Azucar: 3 cdas.
Vino Tinto: 1 Taza

Tapenade

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Alcaparras: 2 cdas.
Anchoas en aceite: 2 Unidades
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese el rable y condimente con sal y pimienta

Tapenade

- En un mixer procese las aceitunas junto con los ajos previamente pelados, las *alcaparras*, las anchoas, y el aceite
- Reserve.

Ensalada verde

- Lave y corte con la mano la *lechuga*, la *rúcula* y la escarola.
- En un bowl coloque el aceto y condimente con sal y pimienta, mezcle.
- Incorpore luego el aceite en forma de hilo y emulsione con un batidor formando así una vinagreta.
- Coloque en un bowl la *lechuga* junto con la *rúcula* y la escarola y condimente con la vinagreta.

Reducción de vino tinto

- En una olla coloque el vino con el azúcar, lleve al fuego y deje reducir hasta que nape.

Armado

- Rellene el centro del rable con los tomates confit y unte con abundante tapenade.
- Enrolle la pieza sobre si misma y ate con hilos individualmente, comenzando desde el centro hacia los lados
- Condimente con pimienta.
- En una placa con rejilla cocine el rable en el horno hasta que llegue a una temperatura corazón de 64°, durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, envuelva en papel aluminio y deje descansar durante 10 minutos.
- Retire los hilos y corte en rodajas de 3cm aproximadamente.

Presentación

- Coloque en un plato las rodajas de rable y acompañe con las hojas verdes
- Decore con la reducción de vino tinto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rable-de-conejo-con-tapenade-y-tomate-confit-con-salsa-verde