

# Rable de conejo relleno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomo de conejo:** 2 Unidad

### Guarnición

**Porotos cocidos:** 1 Tazas

**Sal:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

**Panceta ahumada:** 50 g

**Ajo:** 1 Diente

**Manteca:** 1 cda.

### Relleno

**Huevo:** 1 Unidad

**Tomillo:** A gusto

**Romero:** A gusto

**Hígado de Conejo:** 300 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Pan de miga:** 3 Rodajas

**Salvia:** A gusto

### Salsa

**Manteca:** 1 cda.

**Huesos de conejo reservados:**

## Preparación de la Receta

- Retire los huesos del *lomo* y resérvelos.

### Relleno

- Pique o procese todos los ingredientes y mézclelos en un recipiente.

## Salsa

- En una sartén caliente con *manteca* cocine los huesos de **conejo**.

## Guarnición

- Pele y pique el *echalotte*.
- Machaque el diente de *ajo* con la cáscara.
- Pique la *panceta*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *echalotte* junto con el diente de *ajo* a fuego mínimo, sazone con sal, y agregue la *panceta*, luego de unos minutos incorpore los porotos. Cocine durante 5 minutos más y retire.

## Armado

- Sobre un papel aluminio previamente aceitado coloque el *lomo* de *conejo*, sobre este extienda el relleno, luego cierre el *lomo* y envuelva con el papel. Cocine en una sartén de ambos lados durante 5 minutos luego termine la cocción en horno precalentado.
- Retire y reserve envuelto unos minutos, luego corte por la mitad.

## Presentación

- En un plato forme un timbal de la *guarnición*, luego acomode una porción de rable y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rable-de-conejo-relleno>