

Solomillo de Conejo con Salsa de Chocolate



Ingredientes

Agua: 1/2 Litro

Cebollitas francesas: 4 Unidades

Huesos de conejo: 100 grs

Lomitos de conejo: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Vino Oporto: 100 mililitros

Almidón de Maíz: 1 cdita

Chocolate cobertura: 75 grs

Jengibre: c/n

Romero fresco: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un olla con agua hirviendo, *blanquear* las cebollitas
- Escurrir y reservar.
- Por otro lado, en una cazuela con aceite, *dorar* los huesos de *pollo*.
- Retirar y, en ese mismo aceite, añadir el *romero* fresco y el *jengibre*.
- Mojar con el agua y el vino.
- Dejar reducir.
- Colar la salsa y ligar con el almidón de maíz, desleído en una cucharada de agua fría y la cobertura de **chocolate**.
- Mantener a fuego medio.
- Salpimentar los lomitos de **conejo** y freír en abundante aceite caliente junto con las cebollitas, hasta que estén doraditas.
- Servir y acompañar con la salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-conejo-con-cebollitas-y-salsa-de-chocolate>