

Tarta de Conejo



Ingredientes

Jugo de Limón: 100 ml.

Aceite de oliva virgen: 250 g

Cilantro: 100 g

Canela molida: 7 g

Huevos: 6 Unidades

Harissa: 20 grs

Conejo: 1.5 kg

Perejil: 100 g

Cebolla: 250 g

Sal: A gusto

Azafrán: 15 grs.

Caldo De Pollo: 1 L

Comino molido: 15 g

Ajo: 3 Dientes

Hojas de pasta filo: Cantidad necesaria

Mantequilla: 150 g

Almendras Tostadas: 200 g

Jengibre: 30 g

Preparación de la Receta

- Aplastar el *ajo* con un poco de sal, hasta formar una pasta.
- Lavar la carne de **conejo** y recubrirla con la pasta de *ajo* y sal.
- Poner el *conejo* en una olla con la *cebolla* cortada en cubitos, el *azafrán*, la *mantequilla*, las *especias*, el *jugo de limón* y 1 litro de caldo de *pollo*.
- Cubrir con agua y llevar hasta el punto de ebullición.
- Una vez que hierva, bajar el fuego y cocinar a fuego lento durante 1 hora.
- Retirar el *conejo* de la olla, dejar enfriar en una bandeja y desmenuzar.
- Mantener el líquido de cocción en el fuego, hasta que se reduzca a la mitad.
- Incorporar los huevos batidos y cocinar entre 5 u 8 minutos, hasta que los mismos se empiezan a cuajar.
- Derretir la *mantequilla* y pintar con ella el fondo de un molde para pasteles.
- Empezar a colocar capas de pasta filo para ir pintándolas con más *mantequilla* derretida.
- Colocar una primera capa de mezcla de huevos y cubrir con más hojas de filo con *mantequilla*.
- Hacer otra capa con la carne, cubrirla con más pasta filo y agregar una última capa de *almendra* molida.
- Pintar con *huevo* y hornear a 180°C durante 20 minutos.

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