

Terrina de conejo con salvia y hojas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hojas de salvia: A gusto

Puerro: 2 Unidad

Caldo: Cantidad necesaria

Ajo aplastado: 3 Dientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades

Conejo: 1 Unidad

Salsa

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza de Dijon: 3 cdas.

Pulpa de mango: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el **conejo** en trozos.
- Pele los vegetales y corte en cubos.
- Corte parte de las hojas de salvia en fina juliana.

Salsa

- Coloque la *mostaza* en un bowl y emulsione con aceite de oliva agregue la pulpa de mango, sal, pimienta y mezcle.
- Vierta en salseras.

Armado

- Coloque los vegetales en una olla junto con el *conejo*, un diente de *ajo*, lleve a hervor y cocine a fuego bajo 1 ½ hora aproximadamente.
- Deje entibiar en el caldo y retire el *conejo*.
- Separe la carne del *hueso* y desmenuce.
- Coloque en un bowl, agregue la salvia y los ajos restantes.
- Condimente con sal, pimienta, y aceite de oliva.
- Deje macerar unos minutos.
- Coloque en un molde de terrina forrado con papel film y lleve a la heladera.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con la salsa
- Decore con hojas de salvia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-conejo-con-salvia-y-hojas-verdes>