Terrina paysana de conejo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Oporto: 2 cdas.
Vino Blanco: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 1 Diente
Conejo: 1/2 k
Zanahoria: 1 Unidad
Cognac: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Crepine: 2 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Bondiola de cerdo: 400 g

Compota de cebolla al vino tinto

Cebollas: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Vino Tinto: 2 Vaso
Manteca: 1 cda.

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del **conejo** y corte en cubos.
- Corte la *Bondiola* en cubos.
- Pele la *zanahoria* y corte en finas rodajas.
- Coloque el *conejo* y la *Bondiola* en una fuente.
- Agregue el *oporto*, el coñac, el *laurel* y el vino
- Incorpore la *zanahoria* y mezcle.
- Lleve a la heladera y deje *marinar* de 6 a 12 horas.
- Retire las hojas de *laurel* y agregue el *echalotte* y el *ajo*.
- Pique en picadora o procesadora.

Compota de cebolla al vino tinto

- Pele la *cebolla* y corte pluma.
- En una sartén con *manteca* caliente, agregue la *cebolla* y saltee.
- Vierta el vino y el azúcar.
- Una vez que llegue al primer hervor baje el fuego a mínimo y cocine durante 30 minutos.

Armado

- Coloque la carne picada en un bowl condimente con sal y pimienta.
- Agregue los huevos y mezcle.
- Forre el molde con la crepíne vierta la preparación y cubra con el exceso de crepíne.
- Cocine en el horno 180°C, a baño maría durante 1hora 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato la terrina y acompañe con la compota de *cebolla* al vino tinto
- Decore con hojas frescas rociadas con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-paysana-de-conejo