Vegetales gratinados y pinches de conejo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Endibias: 2 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Corazones de alcauciles cocidos: 250 g
Puerros: 4 Unidades
Cebollas Mini: 10 Unidades
Queso Parmesano: 50 grs.
Crema de leche: 150 cc
Aceite De Oliva: 20 cc

Pesto de rúcula y menta

Albahaca: 6 Hojas
Queso Parmesano: 50 grs.
Nueces: 50 g
Romero: 3 Ramas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Rúcula: 2 Taza
Menta: 4 Hojas

Pinches de conejo

Carne de Conejo: 100 g
Riñones de conejo: 150 g
Hígado de Conejo: 150 g
Semillas de hinojo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas
Aceite De Oliva: 100 cc

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Rúcula: 2 Taza
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Abra la lata de *alcauciles* y escurra el líquido.
- Corte los corazones de *alcauciles* a la mitad.
- Corte los cebollines en cuartos.
- Corte el *puerro* en láminas.
- Corte la *endibia* en tiras finas.
- Ralle el queso parmesano.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue los cebollines junto con el *puerro*.
- En una fuente para horno previamente aceitada coloque los corazones de *alcauciles*, cubra con la *endibia*, los cebollines y los puerros previamente salteados
- Condimente con sal y pimienta.
- En un bowl coloque los huevos, queso parmesano rallado, *crema* de leche, sal y pimienta
- Mezcle bien y cubra los vegetales.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno a *gratinar*.

Pinches de conejo

- Corte la carne, hígados y riñones del **conejo** en cubos y coloque en forma intercalada en palillos de brochette.
- En una fuente coloque los pinchos.
- Agregue aceite de oliva, pimienta negra, semillas de anís y *romero* fresco
- Cubra con papel film y deje *marinar* en la heladera
- En una *plancha* caliente con aceite de oliva coloque los pinches, condimente con sal
- Cocine de todos sus lados hasta *dorar*.

Pesto de rúcula y menta

- Deshoje la *menta* y la *albahaca*.
- Ralle el queso parmesano.
- En un procesador coloque hojas de *rúcula* con *menta*, *albahaca*, *romero*, nueces, queso parmesano rallado y aceite de oliva
- Procese hasta emulsionar.

Presentación

- En una plato coloque los vegetales gratinados junto a los pinches de *conejo* y el pesto de *rúcula* y *menta*
- Decore con hojas de *rúcula*
- Termine con aceite de oliva y pimienta negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vegetales-gratinados-y-pinches-de-conejo