

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Yo añado una guindilla al aceite antes de freir el pan para que le dé un poco de chispa al plato.

Descripción:

Este plato lo hice inspirado por el mole mexicano (pavo con chocolate y muchas cosas más) porque me encanta el conejo. Pero resulta que ya estaba inventado y después de ver las versiones que había al final me quedé con mi invento.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 conejo troceado
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 blanco de puerro
- 2 ajos
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de nueces
- 3 cucharadas de chocolate negro rallado
- 3 rebanadas de pan
- 1 cucharadita de salsa de soja
- Oregano, laurel y canela

Preparación:

Paso 1

Maridar el conejo con el vino, la soja y las verduras en juliana. Dejar en el frigorífico al menos una hora.

Paso 2

Freir el pan, el hígado del conejo y los ajos. Reservarlos.

Paso 3

En el mismo aceite, dorar el conejo escurrido y ligeramente enharinado. Una vez dorado, reservar.

Paso 4

Echar las verduras del marinado y pochar con las especias.

Paso 5

Cuando estén pochadas añadir el líquido del marinado y cocer hasta que se evapore el alcohol del vino.

Paso 6

Echar el conejo y cubrir hasta la mitad con agua. Poner a fuego medio.

Paso 7

Echar en el vaso de la batidora el pan, los ajos y el hígado del conejo fritos y el chocolate y las nueces. Picar todo muy fino.

Paso 8

Añadir un cucharón de la salsa donde se está haciendo el conejo y mover.

Paso 9

Incorporar la picada al guiso y poner a fuego lento 20-30 minutos