Ensalada de conejo en escabeche

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Grupo Hermi

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
El Conejo en escabeche te dura muchísimo tiempo en la nevera; puedes dejarlo hecho para que te saque de mas de un apuro.

Descripción:

Una ensalada diferente con un básico de "fondo de nevera" conejo escabechado.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 mediano de Conejo Hermi Carne de Conejo
- 1 rama de Apio
- 1 Puerro
- 1 Zanahoria
- 1 Cebolleta
- 4 Dientes de ajo
- 1 Naranja
- 1a ramita de Tomillo
- 2 hojas de Laurel
- 1a cucharadita de Pimienta en grano
- 4 Clavo de olor
- Aceite de oliva
- 150 ml. de Vinagre de Jerez
- Brotes de lechugas variadas
- 1 Naranja
- 30 gr. de Nueces, pipas y avellanas
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Troceas el conejo, salpimientas y lo pones a sofreir en una olla con un poco de aceite. Incorporas las verduras cortadas en juliana, las hierbas aromátias y las especias. Lavas la naranja y añades la corteza, cogiendo siempre la parte amarilla ya que la blanca amarga. Dejas que se sofría, a fuego lento, durante unos minutos y añades el zumo de una de las naranjas, el vinagre y lo cubres con aceite. Mantienes a fuego lento hasta que la

carne esté cocinada y se desprenda del hueso. lo dejas enfriar y lo reservas durante 24 horas en la nevera, para que coja mas sabor.

Paso 2

Para la vinagreta, troceas los frutos secos, los sirves en un bol y añades el zumo de la otra naranja, 4 cucharadas de aceite de oliva y rectificas de sal. Lo reservas.

Paso 3

Dejas atemperar el conejo y retiras los huesos. Colocas las verduras del conejo en los platos con ayuda de un molde. Encima dispones el conejo troceado y añades las lechugas alrededor. Por último riegas la ensalada con la vinagreta de frutos secos y a disfrutarla.