Conejo en salsa ce los cazadores con puré de patatas.

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

Creador: Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

El truco de esta receta:
No hay mejor truco que el amor para la cocina y los comensales....

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Conejo,o una liebre..
- Un buen chorrito de aceite de oliva virgen..
- 3 Cebollas.
- 4 Dientes de ajo.
- 1 Litro de vino tinto.
- 6 Patatas medianas.
- 50 gr. de margarina vegetal.
- 100 ml. de nata liquida.
- Un chorrito de leche entera.
- 3/4 Hojas de laurel.
- 3/4 Zanahorias.
- Un buen manojo de perejil.
- Sal y Pimienta.
- 2/3 cucharraditas de harrina blanca para el Roux.

Preparación:

Paso 1

Si va ha utilizar un conejo de la carniceria este paso no es precisamente necesario.Si va ha utilizar un conejo salvaje o una liebre ,despues de la evisceracion se tiene que dejar a reposar como minimo 24 horas en la nevera a 8 grados de temperetura.Despues se parte el conejo(liebre) se pone en un recipiente con un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra,una cebolla cortada Julienne,un buen chorrito de vino tinto,say pimienta al gusto de cada uno,uno o dos dientes de ajo picados fino,el zumo de media limon,dos hojas de laurel,lo que se coge con tres dedos pimienta negra en grano.....se mezcla todo esto, se tapa y se mete en la nevera por 24 horas.Este proceso se llama "Maceracion" y se suele utilizar sobre todo con las carnes de caza. El tiempo de maceracion

depende del animal que sea y la piesa de carne que sea.

Paso 2

En el siguente dia se saca el conejo(liebre)de la maceracion, se scurre y se hecha en una sarten con un buen chorrito de aceite de oliva hasta que este´ bien dorado y se retira.

Paso 3

Se cortan las cebollas Brunoise en una cazuela y se sofrien con aceite de oliva . Aqui luego se verten tambien los ingredientes en las que ha estado la carne para la maceracion,las zanahorias cortadas en dados medianos.

Paso 4

En este sofrito se pone el conejo(liebre) se mezcla bien se hecha el resto de vino tinto,las hojas de laurel,sal y pimienta negra molida, y se deja hervir 15/20 minutos. Se prepara un Roux rapido con la harrina blanca para espesar la salsa . Se pica el perejil y se hecha a la salsa.

Paso 5

Para preparar el pure´ de patatas,se pelan las patatas y se hierven con una pizca de sal.Cuando esten bien blandas las patatas se trituran y se mezclan con la margarina,o mantequila segun el gusto de cada,se pone tambien la nata y leche segun loespeso que lo quiere cad uno el pure´.

Paso 6

En un plato se pone el pure con el conejo(liebre),y salsa y.....que les aproveche....