

Conejo en salsa de los cazadores con puré de patatas.



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

Creador: Cosmin Iulian C **Recetizador:** ANDANDOPATRAS



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 líquida.
- Un chorrito de leche entera.
- 3/4 Hojas de laurel.
- 3/4 Zanahorias.
- Un buen manojo de perejil.
- Sal y Pimienta.
- 2/3 cucharaditas de harina blanca para el Roux.

Preparación:

Paso 1

Si va a utilizar un conejo de la carnicería este paso no es precisamente necesario. Si va a utilizar un conejo salvaje o una liebre, después de la evisceración se tiene que dejar a reposar como mínimo 24 horas en la nevera a 8 grados de temperatura. Después 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, sal y pimienta al gusto de cada uno, uno o dos dientes de ajo picados fino, el zumo de medio limón, 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 "Maceración" y se suele utilizar sobre todo con las carnes de caza. El tiempo de maceración

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

Paso 2

En el siguiente dia se saca el conejo(liebre)de la maceracion, se scurre y se hecha en una sartén 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 vertén también 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 estén bien blandas las patatas se trituran y se mezclan con la margarina,o mantequilla segun el gusto de cada,se pone también 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....