

Chuletitas de conejo a la romana con limón y pistacho

Ingredientes (10 raciones)



2 huevos de gallina, 150 g de pistacho verde, 100 g de limones, 12,5 g de azúcar demerara, té, 50 g de harina de trigo, 500 ml de aceite de oliva 0.4 y chuletitas de conejo.

Elaboración



1. Partir las chuletas de conejo a la mitad con la ayuda de un cuchillo cebollero y reservar en la nevera.
- Para la mezcla de té verde
 1. Mezclar el té con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Guardar.
 - Para la mezcla de pistacho y limón
 1. Secar los pistachos en el horno a 180 °C durante 5 minutos y repelar.
 2. Rallar el pistacho tostado repelado con la ayuda de un rallador microplane.
 3. Mezclar el pistacho rallado con el limón. Guardar.
 - Para el huevo batido
 1. Cascar y batir los huevos con la ayuda de una varilla.
 2. Colar y guardar.

Acabado y presentación



1. Calentar el aceite a 170 °C.
2. Enharinar ligeramente los chuletitas de conejo y pasarlas por el huevo batido.
3. Freírlas en el aceite procurando que queden crujientes exteriormente y jugosas en su interior. Escurrir el aceite, poner a punto de sal y eliminar el exceso de aceite sobre un papel absorbente de cocina.
4. Rebozar la mitad de las chuletitas en la mezcla de pistacho y limón y la otra mitad rebozarlas por un lado con la mezcla de té y azúcar.
5. Servir dos chuletitas de conejo de cada tipo por persona sobre pizarra negra rectangular.

