

Civet de conejo con salsa de foie gras y gelatina de manzana

Ingredientes (4 raciones)



- **Para la marinada**
800 g de espaldita de conejo, 60 g de cebollas, 60 g de zanahorias, 40 g de puerros, 4 g de piel de limón, 4 g de piel de naranja, 20 g de tomillo fresco, 20 g de romero fresco, 1 unidad de laurel, 40 g de perejil, 4 g de enebro, 2 g de pimienta negra, 360 ml de vino tinto, 4 g de canela en rama, 40 g de azúcar de moscovado.
- **Para la grasa de tocino**
1 kg de papada fresca, 200 ml de aceite de oliva, 100 ml de agua.
- **Para el guiso**
Grasa de tocino y marinada de conejo.
- **Para la infusión y su salsa**
2 g de canela en rama, 2 g de tomillo fresco, 2 g de romero fresco, 1 g de ralladura de limón, 2 g de ralladura de naranja, 2 g de maicena express, 2 g de azúcar moscovado.
- **Para el zumo de manzana**
267 g de manzana granny Smith, 2 g de perejil, ácido ascórbico.
- **Para la gelatina de manzana**
70 ml de zumo de manzana natural, 3,5 g de agar-agar.
- **Para la salsa de foie**
40 g de foie fresco, 30 g de consomé de carne, 1 g de sal fina.
- **Para los toque aromáticos**
1 g de cacao en polvo, 100 g de perifollo, 100 g de estragón fresco, 100 g de hinojo, 1 g de enebro.

Elaboración



- **Para la marinada**
 1. Cortar todas las verduras en mirepoix (en forma de cubo).
 2. Formar unos atadillos con las hierbas.
 3. Extraer la piel de los cítricos.
 4. Presionar las especias hasta romper para que desprendan su aroma.
 5. Abrir las botellas de vino, e introducir en un recipiente amplio.
 6. Mezclar en el vino, las verduras, hierbas, especias y cítricos, junto a las espalditas.
 7. Guardar tapado el recipiente en la nevera, durante 24 horas como mínimo.

- **Para la grasa de tocino**
 1. Cortar el tocino en trozos regulares pequeños.
 2. Poner en una olla con el aceite y el agua y confitar hasta que se evapore todo el agua. Colar y reservar.
- **Para el guiso**
 1. Extraer las espalditas de la marinada, salpimentar y repartir en una bandeja de horno.
 2. Extraer todos los ingredientes del vino y separar las verduras, las hierbas, las especias y los cítricos.
 3. Poner en un cazo el vino a reducir a un 1/4 retirando las impurezas que salgan.
 4. Escurrir la verdura de la humedad que contenga y saltear hasta que estén bien pochadas.
 5. Repartir las hierbas, las especias y los cítricos y la canela en rama por la bandeja de horno que contenga el conejo. Introducir la grasa de tocino caliente.
 6. Precalentar el horno a 100 °C.
 7. Una vez reducido el vino incorporar a la bandeja que contenga el conejo con los aromas y la grasa. Tapar con papel de horno.
 8. Introducir en el horno y cocer a 90 °C durante 45 min.
 9. Verificar la correcta cocción, dejar enfriar y deshuesar las espalditas de conejo. Reservar en la nevera.
- **Para la infusión y su salsa**
 1. Una vez estén guisadas las espalditas de conejo, retirar a una bandeja de horno.
 2. Dejar enfriar para que decante la salsa del aceite.
 3. Quitar toda la grasa y aprovechar en otra elaboración.
 4. Reducir la salsa hasta obtener el punto deseado.
 5. Infundir con canela, hierbas, ralladura de naranja y limón y el azúcar. Rectificar de aroma y sabor si es necesario y dividir en 2 partes. Una se utiliza líquida para calentar el conejo y la segunda se liga con maicena y mantequilla para salsear. Mantener calientes y tapadas ambas salsas en baño maría.
- **Para el zumo de manzana***
 1. Preparar un baño de agua, hielo, perejil y ácido ascórbico.
 2. Descorazonar las manzanas y partir en octavos.
 3. Sumergir las manzanas en el baño.
 4. Licuar la manzana, colar y rápidamente congelar.
- **Para la gelatina caliente de manzana**
 1. En un cazo mezclar el zumo de manzana y el agar-agar en polvo.
 2. Llevar a ebullición a fuego medio sin dejar de remover. Retirar del fuego y espumar.
 3. Dejar cuajar en la nevera en un recipiente que permita conseguir 1,5 cm de grosor. Cortar cuadrados de 2 x 2 cm.

Civet de conejo con salsa de foie gras y gelatina de manzana

Elaboración



- Para la reducción de cabernet sauvignon
 1. Reducir el vinagre de cabernet sauvignon a fuego moderado hasta que tenga textura de caramelo líquido.
 2. Atemperar e introducir en un dosificador para salsas.
 3. Mantener a temperatura ambiente hasta el momento de su uso.
- Para la salsa de foie
 1. Calentar el consomé en un cazo y trocear el foie.
 2. Triturar en un vaso americano, a 65 °C durante 4 minutos.
 3. Probar de sazón y colar sobre un recipiente adecuado.
 4. Enfriar en un baño maría con agua y hielo, y mover la salsa ocasionalmente hasta que esté bien fría.
 5. Guardar en la nevera tapada, hasta el momento de su uso.

Acabado y presentación



1. Calentar en la salsa de civet, el conejo deshuesado. Colar y emplatar en el centro.
2. Salsear el conejo en civet.
3. Templar la gelatina de manzana.
4. Templar la salsa de foie.
5. En la parte superior izquierda, emplatar la gelatina.
6. En la parte de la derecha y junto al conejo, la salsa de foie, en la que trazaremos una línea precisa en la misma.
7. Decorar con las hierbas y especias el conejo.



Aporte nutricional por ración

Fuente de vitamina A
Alto contenido en vitamina B₁₂

kcal		
410		
Proteínas 33 (g)	Grasas 23 (g)	H.Carbono 15 (g)

*Nota: Este proceso ha de ser lo más rápido posible para evitar la oxidación de la manzana.