

# Coca de berenjena y costillas de conejo

## Ingredientes (4 raciones)



1 kg de conejo, 500 g de berenjena, pan de chapata grande (medio), 50 ml aceite de oliva virgen extra.

## Elaboración



- Para el crujiente y el pan
  1. Cortar la chapata en rodajas y tostar en el tostador.
- Para la berenjena
  1. Cocer la berenjena al horno previamente purgada con sal unos 20 minutos.
  2. Sacar la carne con una cuchara.
- Para las costillas
  1. Limpiar el costillar de conejo y sacar costillas dobles, colocar unas 6 por tapa.

## Trucos y consejos



- Cocer lentamente las espalditas (rostit) han de quedar melosas.
- Cocer bien los ajos del relleno, ya que si no predominará demasiado el ajo en la espaldita.

## Acabado y presentación



1. Poner encima de las tostadas la berenjena y las costillas alrededor.
2. Salsear abundantemente con el aceite de oliva virgen.



### Aporte nutricional por ración

Fuente de hierro  
Alto contenido de vitamina B<sub>12</sub>

kcal

292

Proteínas 28 (g) | Grasas 12 (g) | H.Carbono 19 (g)