

Ingredientes (6 raciones)



1 kg de espaldita de conejo, 20 g de romero fresco, 20 g de tomillo fresco, 50 g de ajo pelado, 20 g de pimentón dulce, 5 g de pimienta negra molida, 3 unidades de laurel, 50 ml de aceite de oliva 0.4, 400 ml de vino blanco brick, 400 g de mango, 100 g de endivias y 100 g de queso mascarpone.

Elaboración



- **Para el conejo**
 1. Limpiar de grasa las espalditas.
 2. Remover bien las espalditas con el pimentón, el ajo picado, el tomillo, el romero y laurel roto y la pimienta.
 3. Añadir el aceite y el vino blanco y dejar macerar 24 horas.
 4. Pasadas las 24 horas cocer a fuego muy lento unas 2 horas aproximadamente.
 5. Una vez templado deshuesar sacando el hueso de pala.
 6. Colar el salmorejo y triturar un poco en el Thermomix y volver a poner en las espalditas.
- **Para la guarnición**
 1. Cortar el mango a gajos, sacar la piel y dorar en la plancha a fuego medio.
 2. Marcar y cocer las endivias cortadas a cuartos en la plancha.
 3. Batir el mascarpone.

Trucos y consejos



- La cocción de las espalditas tiene que ser muy suave para que queden confitadas y melosas.
- Cuidado con el pimentón ya que puede quedar demasiado fuerte.
- Si no se tritura el salmorejo, colar bien y sacar parte del aceite.

Acabado y presentación



1. Templar el conejo y emplatar.
2. Calentar el mango y endivias, poner una cucharada de mascarpone y salsear con el salmorejo.



Aporte nutricional por ración

Alto contenido en hierro
Alto contenido en vitamina B₁₂

kcal

476

Proteínas 37 (g)	Grasas 26 (g)	H. Carbono 20 (g)
---------------------	------------------	----------------------