

Ingredientes (4 raciones)



- 1 kg de espaldita de conejo.
- **Para la gelatina de manzana**
3 g de agar-agar, 250 ml de zumo de manzana natural.
- **Para la marinada del civet**
500 g de papada fresca, 100 g de limones, 100 g de romero fresco, 100 g de tomillo fresco, 100 g de zanahorias, 100 g de puerros, 100 g de cebollas peladas, 2 unidades de canela en rama, 10 g de pimienta negra en grano, 0,01 unidades de laurel, 10 g de enebro, 500 ml de vino tinto, 100 g de naranja.
- **Para la royal de foie**
80 g de foie de pato primera, 4 g de agar-agar, 75 ml de agua, 75 g de consomé de carne.
- **Para la gelatina de cereza**
200 g de zumo de cerezas, agar-agar.
- **Para el puré de trufa**
100 ml de jugo de trufa negra, 200 g de trufa en trozos, 25 ml de aceite de girasol.

Elaboración



- **Para el royal de foie**
 1. Levantar el consomé con el agua y el agar-agar.
 2. Dar un hervor y triturar junto con el foie en la Thermomix.
 3. Colar por un chino fino y echar cubriendo el fondo de la taza hasta 2 cm.
- **Para la marinada del civet**
 1. Cortar todas las verduras en trozos.
 2. Poner en un recipiente a marinar las espalditas con la bresa, las hierbas, las especias, los cítricos y el vino.
 3. Reservar en cámara durante 24 horas.
- **Para la salsa**
 1. Una vez las espalditas estén guisadas, las sacaremos de la salsa y la colaremos.
 2. Dejar enfriar para que se quede la salsa debajo y la grasa encima.
 3. Quitar toda la grasa, que aprovecharemos para otra vez.
 4. Reduciremos la salsa y la infundiremos con la canela, hierbas y la piel de naranja y de limón.
- **Para el conejo**
 1. Salpimentar las espalditas de conejo.
 2. En una cazuela, dorar la bresa de la marinada. Calentamos poco a poco el vino tinto de la marinada para sacarle la sangre y que quede clarificado, y lo reducimos a la mitad.

3. Añadimos el vino reducido a las espalditas y lo guisaremos junto con la bresa, especias nuevas y abundante grasa durante 45 minutos a 90 °C.
- **Para la gelatina caliente de cereza**
 1. En un cazo mezclar una cuarta parte del zumo de cereza y el agar-agar en polvo.
 2. Llevar a ebullición a fuego medio, sin dejar de remover. Retirar del fuego y añadir el resto del zumo. Espumar.
 3. Dejar cuajar en la nevera en un recipiente que permita conseguir 1,5 cm de grosor.
 4. Cortar en cuadrados de 2 x 2 cm.
 - **Para el puré de trufa**
 1. Introducir todos los ingredientes en un vaso americano y triturar hasta conseguir una mezcla homogénea.
 2. Poner a punto de sal, colar con la ayuda de un colador fino, poner en una manga pastelera y reservar en frío hasta su utilización.

Acabado y presentación



1. Desmenuzaremos cuatro espalditas intentando deshacerlo lo mínimo.
2. Calentaremos las raciones, añadiendo un poco de salsa.
3. Calentar las tazas con la royal de foie.
4. Colocar el deshilachado de conejo encima y salsear.
5. Colocar la gelatina de cerezas alrededor del conejo e ir intercalándolo con el puré de trufa.
6. Terminar con los toques aromáticos sobre el conejo.



Aporte nutricional por ración
Fuente de ácido fólico
Fuente de vitamina C

kcal		
661		
Proteínas 58 (g)	Grasas 33 (g)	H.Carbono 28 (g)