

Tian de conejo con setas, espinacas y tomate

Ingredientes (5 raciones)



- **Para el conejo**
2 kg de conejo, 20 g de ajo fresco, 100 ml de aceite de oliva 0.4.
- **Para la guarnición**
250 g de espinacas, 300 g de seta variada, 100 g de chalotas, 500 g de tomate rojo de ensalada, 100 g de albahaca fresca, 100 g de cebollino.
- **Para la salsa**
100 ml de jugo de trufa, 50 g de mantequilla.
- **Para el fondo de conejo**
1 kg de conejo, 50 ml de jerez, 50 ml de brandy, 600 ml de vino blanco, 25 g de azúcar, 40 g de ajo fresco, 60 g de cebollas peladas, 2.400 ml de agua, laurel, 1 g de romero fresco, 1 g de tomillo fresco, 1 g de pimienta negra de grano, 1 g de perejil.

Elaboración



- **Para el conejo**
 1. Sacar el lomo y guardar la falda para otras aplicaciones.
 2. Retirar la posible grasa que tenga así como el tendón. Guardar en la nevera hasta el momento de su uso.
- **Para la guarnición**
 1. Para los tomates: Escaldar y pelar los tomates. Despepitar y cortar a dados. Saltear y añadir la albahaca picada finamente.
 2. Poner a punto de sal y reservar en caliente.
 3. Para las setas, saltear con un poco de chalota picada y un poco de mantequilla. Añadir cebollino picado. Y poner a punto de sal y reservar en caliente.
- **Para las espinacas**
 1. Limpiar y hervir las espinacas. Escurrir. Cortar y saltear con un poco de mantequilla. Poner a punto de sal y pimienta.
- **Para el fondo de conejo**
 1. Asar los huesos a 180 °C. Desglasar con vino blanco e introducir a la olla.
 2. Rehogar las verduras por orden de cocción, y desglasar con el jerez y el brandy. Introducir a la olla.
 3. Cocer los huesos, verduras y hierbas, junto a el azúcar y espirituosos, Una vez reducido a la mitad, añadir el agua, y cocer durante 12 horas a fuego medio.

4. Guardar en recipientes de plástico, y en el refrigerador decantar, formándose una capa superior de grasa que se retirará posteriormente, para obtener un caldo desgrasado.
5. Reducir hasta obtener el punto deseado y ligar con mantequilla y maicena.

Acabado y presentación



1. Frotar el centro del plato con ajo y con un molde de metal (15 cm diámetro). Hacer capas con las espinacas, los champiñones y el tomate apretando un poco cada capa; hasta 3/4 del molde. Cortar a rodajas finas el conejo y montar en círculo encima de las verduras.
2. Salpimentar, sacar el molde y napar la salsa.



 **pacoroncero**

Aporte nutricional por ración
Fuente magnesio
Alto contenido en fósforo

kcal

335

Proteínas 35 (g)	Grasas 17 (g)	H.Carbono 9 (g)
---------------------	------------------	--------------------