



Conejo al horno con mostaza y cerveza

Descripción



Me ha parecido una receta original con la que se puede sorprender a nuestros invitados y muy sencilla de hacer. Me gusta el toque que le da la mostaza a los asados.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 conejo hermoso.
- 1 botellÃn pequeÃ±o de cerveza (25 cl).

- 1/3 de tarro de mostaza de 210 gr. La que os guste.
- Pimienta molida, sal, perejil picado, aceite de oliva.

Preparaci3n:

Troceamos el conejo por la mitad a lo ancho (patas delanteras juntas y traseras juntas), tambi3n lo podemos dejar entero, a vuestra elecci3n.

En primer lugar preparamos el aderezo de mostaza. Para ello mezclamos en un bol peque±o la mostaza, 1/2 botell3n de cerveza y un buen chorro de aceite de oliva, removemos en3rgicamente y tendremos como resultado una salsa homog3nea. Reservamos.



Salpimentamos el conejo y lo ba±amos con la salsa de mostaza, procurando que quede untado por todas sus caras. Lo colocamos en una fuente de horno y lo dejamos macerar con la salsa unas 2 horas como m3nimo.



default watermark

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C.

Pasado el tiempo, vertemos en la fuente la cerveza sobrante y la introducimos con el conejo en el horno, horneamos durante 60 minutos.



A mitad de la cocci3n, sacamos del horno, le damos la vuelta, volvemos a untar con la salsa de mostaza y cerveza y metemos de nuevo a hornear hasta que transcurra el tiempo estimado. Si vemos que a los 60 minutos est3j duro lo dejaremos hasta que est3© hecho.

Una vez asado, sacamos del horno, espolvoreamos el perejil y servimos solo, con un arroz blanco o con unas patatas que habremos asado junto al conejo (que es lo que he hecho), y disfrutamos de un delicioso asado.



Consejo: El aderezo lo podemos hacer la v3spera, tapamos con film transparente y dejamos en la nevera. Como os digo siempre el tiempo de horneado es orientativo, todo depende de la potencia de cada horno.

Vis3tanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscr3bete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu m3vil.

Categor3a

1. Carnes

Fecha de creaci3n

marzo 8, 2018

Autor

admin

default watermark