



Conejo en salsa de almendras

Descripci3n



Original manera de guisar conejo, con almendras un fruto seco que lo mismo sirve para platos salados que dulces.

Flambear: Quemar la bebida alcoh3lica con que previamente se ha rociado un alimento, de forma que le d3a sabor y aroma pero que consuma el alcohol que contiene.

He presentado el conejo con una guarnici3n de alcachofas y setas, aqu3 os dejo el enlace:

Guarnición «mãjs que rica».

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- Un conejo de unos 1.200 gr.
- 3 rebanadas medianas de pan.
- 2 cebollas grandes.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 50 gr de almendra tostada y picada.
- 100 ml de brandy.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil, agua.

Preparación:

Limpiamos , troceamos (lo podemos comprar troceado) y salpimentamos el conejo. Reservamos.

Pelamos, picamos el ajo y reservamos.

Pelamos y picamos finamente las cebollas, reservamos.

En una olla rápida tostamos las almendras, retiramos y reservamos.



En esa misma olla vertemos aceite de oliva, calentamos y freímos las rebanadas de pan por ambas



default watermark

En un mortero echamos las almendras tostadas, los ajos picados y las rebanadas de pan tostado, majamos bien hasta conseguir una pasta y reservamos.



default watermark

En el mismo aceite doramos el conejo. tapamos con una tapa porque salpica bastante. Sacamos y



default watermark

En la misma olla, incorporamos las cebollas, rehogamos hasta que queden bien doradas, sazonamos y



Flambeamos **¡Ojo, apagamos el extractor de humos antes de quemar el alcohol!** Añadimos el conejo dorado, el majado, el agua (no es necesario que lo cubra, la cantidad suficiente para que cueza el conejo). removemos bien y cerramos la olla. cuando empieza el vapor lo dejaremos cocer unos 20



Servimos el conejo con su guarnición de alcachofas y setas, espolvoreamos con perejil.

¡Muy buen provecho!



Consejo: El guiso y la guarnición los podemos hacer con antelación, pero por separado. Si vemos que pasado el tiempo de cocción del conejo no está bien hecho, lo dejaremos cocer un poco más.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opiniones en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «SUSCRIBETE», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 13, 2018

Autor

admin

default watermark