



Conejo a la plancha con eneldo

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 1 Ud. de *Conejo de granja*
- 1 Ud. de *Tomate maduro mediano*
- *Berenjena mediana*
- *Espárragos trigueros*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Eneldo*
- *Escamas de sal*

Preparación

Paso 1 - Lavar el conejo y secar

Habiendo adquirido el conejo cortado para ser cocinado a la plancha, lo lavaremos, lo secaremos y, una vez salado con escamas de sal que potenciará mucho más el sabor de la carne de conejo, lo añadiremos a la plancha, a fuego moderado.

Tendremos preparada la berenjena, los espárragos trigueros, un tomate maduro mediano, que habremos lavado previamente, y el eneldo.

Paso 2 - Añadir vegetales de guarnición

Cortar el tomate en dos y poner a la plancha al lado del conejo, lo mismo haremos con los espárragos trigueros.

La berenjena cortada en finas láminas de escaso medio centímetro, la he cocinado también, pero en una plancha a parte, porque la que he usado servir es pequeña.

Paso 3 - Emplatado

Una vez tenemos el conejo al punto deseado, pondremos unas gotitas de aceite virgen de oliva extra sobre el tomate y los espárragos.

Emplataremos en una fuente o plato y dejaremos que una fina lluvia de eneldo, rocíe suavemente este plato.

Como en casi todo, no conviene abusar en este caso de las hierbas, ya que muchas veces menos es más.

¡Espero os guste!