



Conejo al limón y pimienta

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 900 kg de *Conejo de granja*
- 1 Ud. de *Limón*
- *Pimienta negra molida*
- 3 Hoja(s) de *Laurel*
- 400 g de *Patatas blancas*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- 1/2 Ud. de *Higado de conejo*
- 1 Cucharadita(s) de *Miel de romero*
- 1 Rama(s) de *Perejil fresco*
- 9 Ud. de *Almendras tostadas*
- 2 Ud. de *Ajos crudos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Agua*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Una vez lavado el conejo, lo salaremos y pimentaremos, lo pondremos en el interior de un recipiente con aceite de oliva virgen, dos hojas de laurel y dos dientes de ajo sin pelar.

Cortaremos un limón y añadiremos dos rodajas grandes al recipiente.

Pelaremos las almendras tostadas y las reservaremos. Haremos lo mismo con cuatro o cinco patatas blancas que, una vez lavadas, cortaremos en dados para poder freír más adelante.

Paso 2 - Cocción

Cuando empiece a hervir, añadiremos el vasito de vino blanco, en mi caso de 11 hierbas maceradas *Gran Cheff*, así como 3 vasos, no colmados, de agua. En el medio, colocaremos el hígado del propio conejo. A los 8 o 10 minutos aproximadamente, retiraremos las dos rodajas de limón, para que no nos quede el conejo excesivamente impregnado de su sabor, y añadiremos una o dos cucharaditas de miel de romero con la intención de matizar y equilibrar la acidez del limón.

Dejaremos que todo ello se vaya haciendo a fuego moderado, controlando su cocción con asiduidad.

Mientras, pondremos en un mortero un poco de sal, las 10 almendras peladas, un poquito de perejil, los dos dientes de ajo que hemos puesto al principio y cuando el hígado esté medio



Recetus - Conejo al limón y pimienta

Tu comunidad de cocina

recetus.com

hecho, también lo añadiremos majándolo todo ello bien, y reservándolo.

Paso 3 - Finalización del plato y emplatado

Transcurridos unos 20 o 25 minutos, el conejo debería estar casi ya en su punto, y este sería el momento de añadir el majado que habíamos reservado y que previamente habremos desleído con un poquito de agua.

Por otro lado, ya habremos puesto en una sartén aceite suficiente para freír las patatas que teníamos cortadas y que añadiremos una vez hechas al recipiente donde se está cocinando el conejo, y mezclaremos dejándolo en el fuego durante un par más de minutos.

¡Que aproveche!