ANGEL PALACIOS

CONEJO EN SALMOREJO Y PAPAS CON MOJO

Tipo: **CARNE** Temperatura: **CALIENTE** Estación: **TODAS**

Para el marinado del conejo:

INGREDIENTES:

- 10gr de pimentón
- 5gr de pimienta en grano
- 3gr de comino en polvo
- 4 ramas de tomillo
- 4 ramas de romero
- 4 hojas de laurel
- 1 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 10gr de sal gorda
- 150cc de vinagre de jerez
- 500cc de agua

ELABORACIÓN:

1.- mezclar todos los ingredientes

UTENSILIOS:

- bol
- tuper

Para marinar el conejo:

INGREDIENTES:

- Las espalditas
- Los costillares
- Los hígados
- Los riñones
- Los lomos de conejo
- Las piernas

ELABORACIÓN:

1.- Marinar las carnes con el marinado durante 12 horas

2.- Pasado este tiempo sacar el

UTENSILIOS:

- tuper

ANGEL PALACIOS

Para rellenar las espalditas de conejo:

INGREDIENTES:

- 100gr de lomo de conejo
- 25gr de hígado de conejo
- 10gr de riñones
- 25gr de apio
- 25gr de zanahoria
- 7gr de ajo
- 0,5gr de gel burguer
- 6 espalditas de conejo

ELABORACIÓN:

1.- pasar todo por la picadora de carne, mezclar con el gel burguer
2.- reservar
3.- sacar el hueso de la paletilla y el hueso el hueso antes de la rodilla
4.- rellenar las paletillas con el relleno
5.- envolver con crepineta, envolver en film
6.- envasar al vacío y cocer a 60º C durante 2 horas
7.- enfriar y reservar

UTENSILIOS:

- puntilla
- picadora de carne
- bolsas de vacio

Para las costillas de conejo:

- las costillas

1.- pelar las costillas del conejo envasar al vacío y cocinar a
2.- 60º C durante 30 minuto

- puntilla
- bolsa vacío

Para el caldo de conejo:

INGREDIENTES:

- 1000gr de conejo marinado
- 500gr de marinada
- 2000gr de agua

ELABORACIÓN:

1. colar la marinada y poner a reducir, hasta la mitad de su peso
2. tostar el conejo en el horno a 180º C sin que se queme
3. poner con la marinada reducida y el agua
4. levantar el hervor
5. desespumar y tapar la olla exprés
6. cocer durante 1 hora desde que empieza a sonar la válvula
7. sacar del fuego y dejar enfriar
8. colar y pasar por super back
9. reservar

UTENSILIOS:

- Bandeja Gastronom
- Olla exprés
- Superback
- Colador
- Tuper

ANGEL PALACIOS

Para el mojo rojo:

INGREDIENTES:

- 300gr Aceite de oliva virgen
- 200gr de aceite de oliva 0,4
- 30gr dientes ajo frito
- 100gr almendra frita
- 4gr comino
- 4gr pimienta en grano
- 2gr de pimentón dulce
- 0,5gr de pimentón picante
- 1gr guindilla roja seca
- 50gr de pan frito
- 150gr Vinagre de jerez
- 4gr de sal

ELABORACIÓN:

1.- tostar en una sartén las especias secas
2.- mezclar con el resto de ingrediente
3.- trituramos todos los ingredientes con aceite de oliva y el vinagre de jerez hasta que tengamos la textura deseada
4.- colamos y reservamos

UTENSILIOS:

- sartén
- thermomix
- colador
- biberón

Para cocinar las papas:

- 100gr de patata
- 500gr agua
- 10gr de sal
- 1hoja de laurel
- 15gr de limón

1.- poner todos los ingredientes en una olla cubierto con un papel sulfurizado mojado
2.- cocer hasta que no quede agua
3.- abatir la temperatura para que se que se arrugue la piel de la patata

- cazo
- bandeja

Para terminar:

1. Las espalditas de conejo
2. Las costillas
3. Las patatas
4. El mojo
5. El jugo(ligado con xantana 0,3gr a los 100 jugo)
6. Cebollino picado

1. Sacar de la bolsa las espalditas y las costillas
2. Marcar y terminar al horno
3. Calentar la salsa
4. Emplatar la costilla y las espalditas
5. Servir las patatas a parte con el mojo
6. Terminar el plato del conejo con el cebollino picado

- Plato
- Piedras volcánicas
- Tiesto
- Cuchara
- cazo