Conejo asado con panaderas y ensalada de brotes tiernos

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 3 personas)

- 1 conejo de 1.400 g
- 3 dientes de ajo
- 3 ramas de tomillo
- 15 cl de brandy
- 30 cl de fino
- 30 cl de agua mineral
- 20 g de sal (preferiblemente ahumada)
- 20 g de Maicena
- 15 g de mantequilla
- 20 cl de caldo de pollo
- 3 patatas de tamaño medio
- ½ cebolla dulce de tamaño medio
- 20 cl de aceite de girasol
- 20 cl de aceite de oliva virgen extra
- 5 g de pimienta blanca

/ Preparación

Preparación

- Retira las vísceras y la cabeza del conejo (reserva para otra elaboración, como terrina de paté). Parte el animal por la mitad, obteniendo dos canales, y corta cada uno de ellos en tres: paletilla, chuletero y pierna. Sala todas las piezas e introduce de dos en dos en bolsas de vacío aptas para cocinar junto con una rama de tomillo, un diente de ajo, 5cl de brandy, 10 cl de fino y 10 cl de agua mineral. Pon a cocinar en un baño calentado previamente con un aparato de cocinar al vacío 20 horas a 80ºC; pasado ese tiempo, refresca todas las bolsas en agua con hielo para cortar la cocción y enfriar rápidamente. Seca las bolsas y reserva en el frigorífico.

- Para las panaderas, pela y corta las patatas en rodajas regulares de un centímetro de grosor. Colócalas en una fuente de horno con la cebolla dulce cortada en juliana. Salpimenta, cubre con aceite (mitad virgen extra y mitad girasol) e introduce al horno 30 minutos a 180 ºC. Pasado el tiempo, comprueba que las patatas estén hechas, pinchándolas con una puntilla, escurre la patata y la cebolla del aceite, y reserva.

Emplatado

- Abre una bolsa y dispón el contenido en una fuente de horno acorde a su tamaño. Introduce al horno, precalentado, diez minutos a 200ºC. Cuando hayan pasado cinco, se habrá formado un jugo del conejo en la bandeja, el propio de la cocción al vacío; colócalo en sartén pequeña o cazo, añade un poco de caldo de pollo, lleva a ebullición en el fuego y liga con fécula de maíz o mejor con mantequilla.

- Calienta las panaderas en el microondas, 1’ 50” a máxima potencia, y coloca en un lateral del plato un bonito ramillete de brotes o una ensalada variada. Junto a la ensalada pon las panaderas calientes y, reposando en ellas, dos trozos de conejo. Napa con la salsa ligada y decora con una ramita de tomillo.