

Lomo de conejo con cigalas, cremoso de tupinambo, adobo de chalota, rebozuelo y panceta.

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Dominique L'honoré

INGREDIENTES

Adobo

Caldo de carne

Chalotas

Panceta de cerdo

Rebozuelos

Tomillo

Cremoso tupinambo

100 gr Tupinambo

200 ml Caldo de pollo

Elaboración

Albahaca

2 Cigalas — 0,13 kg

1 Conejo — lomo

Redaño

ELABORACIÓN

Deshuesar el lomo de conejo, envolver de hoja de albahaca las cigalas sin cáscara, disponer por dentro del lomo, cerrar, envolver con redaño, atar, al momento marcarlo con aceite y cocer 10 minutos al horno, espolvorear con tomillo, sacarlo, quitar la grasa de la cazuelita y mojar con un poco de agua para hacer un jugo y glasear el lomo, sacar la cuerda y cortarlo en dos

Cremoso de tupinambo

Pelar, cortar y guardar en agua con limón, hervir el caldo, añadir el tupinambo

cortado, cocer suavemente 30 minutos tapado, triturar para conseguir una puré lisa y untuosa

Adobo

Cocer las chalotas con la piel en el horno a 150° hasta que estén blandas, enfriar, sacar la piel, cortar la panceta cocida en bastón, limpiar, saltear los rebozuelos para sacar la primera agua, saltear los bastón de panceta para dar color, añadir las chalotas y rebozuelos, al final añadir el jugo de carne, hojas de tomillo, comprobar el aliño.

MAVILLUM