

ENSALADA CÉSAR CON ESCALOPE DE CONEJO CRUJIENTE

Tiempo de preparación : 5 minutos.

Tiempo de cocinado : 4 minutos

Personas: 2

Ingredientes:

- 3 hamburguesas de conejo.
- 1 bolsa de mezcla de lechugas.
- Salsa César.
- 2 huevos.
- Cereales copos de maíz.
- Aceite de oliva.

Elaboración:

- Empanar las hamburguesas de conejo con huevo y los copos de maíz y freír.
- Aliñar las lechugas con la salsa César.
- Poner encima las hamburguesas fritas troceadas.

Trucos:

- Si no tienes cereales puedes usar pan rallado, maíz inflado.
- También se puede hacer con ternuras de conejo.

ESCABECHE CREMOSO DE CEBOLLETA Y ZANAHORIA

Tiempo de preparación : 15 minutos.

Tiempo de cocinado : 30 minutos

Personas: 2

Ingredientes:

- 1 conejo troceado.
- 1 zanahoria.
- 3 cebolletas.
- 2 ajos.
- ½ vaso de vinagre de Jerez.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.
- Aceite de oliva.

Elaboración:

- En el aceite poner troceado el ajo, la zanahoria y las cebolletas y rehogar durante 10 minutos.
- Añadir el conejo salpimentado.
- Añadir el vinagre y el vino blanco y la misma cantidad de agua.
- Hervir durante 15 minutos y triturar la salsa.
- Juntamos la crema de escabeche anterior con el conejo que hemos hervido en la propia salsa.

Trucos:

- Hierve muchas láminas de zanahoria para incorporarlas y hacer una guarnición vegetal.