

Conejo en salsa de almendras

· Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

2 ud. Patas de conejo
1 ud. Hígado de conejo
20 ud. Almendras crudas peladas
2 ud. Dientes de ajo
250 ml Vino blanco
Aceite de oliva para freír
Sal
Pimienta

Preparación

Limpia, corta y sazona el conejo. Sazona también el hígado.

Calienta una sartén, tuesta las almendras en ella, removiendo hasta que se doren, retira y reserva para que se enfríen.

Añade el aceite a la sartén, fríe la carne de conejo y el hígado por ambos lados.

Presiona los dientes de ajo con la palma de la mano, pelarlos y añádelos a la sartén.

Pela la cebolla, córtala por la mitad y luego en tiras.

Cuando el hígado esté medio frito, retíralo de la sartén con los dientes de ajo, escúrrelo en papel de cocina y déjalo enfriar.

Seguir friendo el conejo a fuego lento, salar la cebolla y añadirla a la sartén. Fríe hasta que la cebolla esté translúcida, removiendo de vez en cuando.

Picar el hígado y ponerlo en el mortero con las almendras y el ajo y machacar/remover hasta conseguir una pasta cremosa, añadiendo unas gotas de vino si es necesario para conseguir la textura cremosa.

Verter el vino sobre las cebollas y el conejo junto con 100 ml de agua. Seguir cocinando a fuego lento durante unos 5 minutos.

A continuación, retirar las patas de conejo de la sartén, comprobar con un cuchillo si están cocidas, si no es así, retirar el caldo y seguir cocinando el conejo.

Colocar las cebollas con el caldo en un recipiente alto y hacer un puré o pasar por un colador grueso. Sazonar con sal y pimienta y calentar de nuevo si es necesario.

Verter la salsa sobre las patas de conejo, espolvorear perejil fresco picado por encima y servir con arroz o pan.

¡Buen provecho!