

Será por recetas



Conejo a la mostaza

Conejo, Recetas fáciles



4 Personas



40 Minutos



Fácil



Enviada el 11/06/2012

Ingredientes

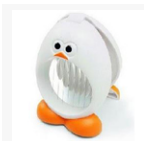
- 1 conejo limpio
- 1 ramita de tomillo
- 4 cucharadas soperas de mostaza Dijon
- 1 cucharada sopera de mostaza Moux (granos un poco molidos)
- 6 cucharadas soperas de aceite de cacahuete
- Sal
- Pimienta
- 200 ml de caldo de gallina
- 200 g de crème fraîche

Elaboración

Primero lavar el conejo y secar, partir en trozos pequeños y colocar en un cuenco. Lavar el tomillo, secarlo, separar las hojas de los tallos y picar bien. Mezclar ahora el tomillo con las dos clases de mostaza y 3 cucharadas soperas de aceite de cacahuete, salpimentar la mezcla y untar con ella generosamente los trozos de conejo.

A continuación cubrir el conejo con papel de plástico y marinar durante 2 horas en la nevera. Calentar el resto del aceite de cacahuete en una fuente refractaria y freír el conejo por todos los lados. Meter en el horno precalentado a 200 °C y asar unos 20 minutos. Desglasar con el caldo de gallina y asar a fuego lento otros 30 minutos.

Colocar el conejo sobre un plato y recubrir con papel de aluminio para que se mantenga caliente hasta el momento de servir. Desglasar el fondo del asado con algo de agua, llevar a ebullición y se incorpora la crème fraîche. Llevar a ebullición de nuevo, salpimentar y servir acompañado de conejo.



Autor receta de Conejo a la mostaza

Komatsu



Valoración 3/5



46 Recetas publicadas



Miembro desde 30/05/2012