



CookinBig

Ensalada de Conejo Escabechado y Ajo Morado.



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
1



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Morado
- ½ Cebolla
- 1 Zanahoria
- Brotes de Lechugas
- 200 gr de Lomo de Conejo
- 150 ml Aceite de Oliva Virgen Extra
- 20 ml de Vinagre de Jerez
- Sal

Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo Morado y los reservamos.
2. Pelamos la Zanahoria y la Cebolla y las cortamos a tiras.
3. Cortamos el conejo en trocitos tipo dados y lo sazonamos con Sal.
4. En una cazuela a fuego medio, vertemos el Aceite y añadimos los dientes de Ajo. Introducimos el resto de verduras con el Conejo sazonado y dejamos que se cocine durante 10 minutos.
5. Bajamos el fuego, vertemos el Vinagre y dejamos cocer 2 minutos más. Así se nos hará el escabeche.
6. Apagamos el fuego y separamos por un lado las Verduras y el Conejo. y por otro lado el Escabeche.



TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato llano colocaremos las verduras y, encima de estas, los trocitos de Conejo.
8. Culminamos con los Brotes de Lechuga y los aliñamos con el Escabeche ligeramente.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es Para que sea más cómodo a la hora de comer, utilizaremos trozos de carne sin hueso.
- Podemos realizar escabeches de diferentes carnes, como perdiz, codorniz, ciervo, presa ibérica... Es una forma de cambiar a nuestro gusto, y de forma sencilla, el sabor de la ensalada.