

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 19:39

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Conejo a la porchetta

INGREDIENTES

1 conejo
Romero
1 ramita de hinojo silvestre
3 dientes de ajo
150 g de panceta en dado
4 lonchas finas de panceta
1 vaso de vino añejo
Aceite de oliva virgen extra
Un poco de grasa de cerdo o mantequilla
Sal
Pimienta
2 o 3 cazos de caldo

PREPARACIÓN

Después de limpiar y lavar el conejo, se seca, se abre y se deshuesa todo lo posible.

Hacer un relleno picando romero, hinojo, ajo, grasa de cerdo, panceta en forma de dados, los higaditos del conejo y un poco de sal gruesa y pimienta.

Poner el relleno dentro del conejo y coser los lomos para que no se salga. A continuación se pone la carne en el frigorífico durante 4 o 5 horas.

En una fuente o cazuela lo bastante profunda se pone medio vaso de aceite y el conejo, cociéndolo durante unos minutos a fuego vivo; después se baja la llama y se dora bien la carne.

Cuando ya esté dorada, ponemos encima las lonchas de panceta, se rocía ésta con el vino que se dejará evaporar. Se añaden después dos cazos de caldo, se tapa la cazuela y se guisa hasta media cocción; después se pone algún trocito de mantequilla en el dorso del conejo, una pizca de sal y se mete al horno una hora más o menos.