

CONEJO AL AJILLO INFINITO

INGREDIENTES

1 conejo partido en trozos pequeños
2 cabezas de ajo
1 vaso de vino rancio
• ADEMÁS ·
Sal
Pimienta negra
Romero fresco
Uva
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Separa los dientes de las dos cabezas de ajo. Reserva cuatro para laminar y confita el resto, con piel y ligeramente chafados, en aceite de oliva virgen extra durante 20-25 minutos a fuego suave. Retira y reserva el aceite.

Dora los ajos laminados en el mismo aceite y reserva sobre papel absorbente. Salpimienta el conejo y dóralo por tandas en la cazuela a fuego medio-alto.

Aparta del fuego, añade el coñac y deja evaporar el alcohol. Incorpora el vino blanco, desglasa el fondo y agrega el romero y la mitad de los ajos confitados. Tapa y cocina a fuego suave durante 30-40 minutos, añadiendo un poco de agua si fuera necesario.

Pela y machaca los ajos confitados restantes con unas cucharadas del jugo de cocción. Incorpora la pasta a la cazuela y reduce destapado hasta ligar la salsa. Rectifica de sal y pimienta.

Sirve el conejo con su salsa, los ajos laminados crujientes y unos granos de granada fresca.

bonÁrea

LA PERA LIMONERA

Síguenos en
@PeraLimoneraTV

De lunes
a viernes en
ARAGÓN TV



BABKA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

• PARA LA MASA •
500 g de harina
60 g de azúcar
25 g de levadura fresca prensada
100 g de leche
130 g de agua
Pizca de sal
60 g de mantequilla pomada
• PARA EL RELLENO ·
50 g de chocolate negro 72 %
50 g de mantequilla
2 cuch. soperas de cacao en polvo

• PARA EL BAÑO DE BRILLO •
60 g de agua
50 g de azúcar

ELABORACIÓN

Disuelve la levadura en la leche y el agua templadas. Añade la harina, el azúcar y la sal y amasa hasta integrar todos los ingredientes. Incorpora la mantequilla en pomada poco a poco y continúa amasando hasta obtener una masa lisa, suave y elástica. Tapa y deja fermentar durante 1-2 horas, hasta que duplique su volumen.

Mientras tanto, prepara el relleno fundiendo el chocolate con la mantequilla a fuego muy suave. Retira del fuego, incorpora el cacao tamizado y mezcla hasta obtener una crema homogénea. Deja templar hasta que adquiera una consistencia untable.

Estira la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo de unos 40 × 30 cm. Extiende el relleno de chocolate de manera uniforme, dejando un pequeño borde libre, y enrolla la masa por el lado más largo. Refrigera durante 20 minutos para facilitar el corte. Divide el rollo longitudinalmente en dos mitades y entrelázalas, manteniendo las superficies cortadas hacia arriba para que se aprecien las capas de chocolate.

Coloca la babka en un molde alargado grande, previamente forrado con papel de horno, procurando que la masa no ocupe más de la mitad de su capacidad. Tapa y deja fermentar durante