

CARNE DE CONEJO GUISADA CON POCHAS Y SETAS

INGREDIENTES

Carne de un conejo en trozos pequeños
200 g de pochas frescas
100 g de setas de ostra
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 zanahoria
1 cucharada de tomate concentrado
1 vaso de vino rancio
500 g de caldo de ave

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Romero fresco
Laurel

ELABORACIÓN

Salpimenta el conejo y dóralo en una cazuela con Aceite de oliva virgen extra. Retira y reserva. En el mismo aceite, pocha la cebolla, los ajos y la zanahoria, todo bien picado, hasta que las verduras estén tiernas.

Añade el tomate concentrado y rehoga unos minutos. Vierte el vino rancio y deja reducir. Reincorpora el conejo, añade el caldo, el romero y el laurel y lleva a ebullición.

Incorpora las pochas, baja el fuego y cocina suavemente hasta que comiencen a estar tiernas. Mientras tanto, saltea las setas en una sartén aparte y añádelas al guiso cuando el conejo esté casi hecho.

Continúa la cocción hasta que el conejo esté bien tierno y las pochas en su punto. Ajusta de sal y pimienta y deja reposar unos minutos antes de servir.



ENSALADA DE PIQUILLOS CON ENDIBIAS Y VENTRESCA

INGREDIENTES

16 pimientos de piquillo
2 endibias
150 g de ventresca de atún
1 cebolla morada

• PARA EL ALIÑO •
1 cucharada de paté
de aceitunas negras
1 parte de vinagre de manzana
3 partes de aceite
de oliva virgen extra
Perejil fresco
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

Escurre bien los pimientos del piquillo y la ventresca. Separa las hojas de las endibias, lávalas y sécalas con cuidado. Pela la cebolla morada y córtala en juliana fina.

Para la vinagreta, mezcla el paté de aceitunas con el vinagre e incorpora poco a poco el Aceite de oliva virgen extra, batiendo hasta conseguir una salsa bien emulsionada. Añade el perejil fresco picado y ajusta de sal y pimienta.

Dispón los pimientos del piquillo y las hojas de endibia en una fuente. Reparte por encima la cebolla morada y las lascas de ventresca. Aliña con la vinagreta de aceitunas justo antes de servir.