

CARNE DE CONEJO AL HORNO CON PATATAS Y HORTALIZAS

INGREDIENTES

2 cuartos delanteros de carne de conejo
2 cuartos traseros de carne de conejo
4 patatas variedad Monalisa
4 dientes de ajo
1 zanahoria
1 cebolla
1 vasito de vino blanco
1 vasito de agua
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra
Romero fresco

ELABORACIÓN

Corta las patatas y la zanahoria en láminas finas y la cebolla en juliana. Dispón las hortalizas en una bandeja de horno junto con los ajos chafados, un chorrito de Aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y romero fresco.

Salpimenta el conejo y colócalo sobre las hortalizas. Añade el vino, el agua y un poco de Aceite de oliva virgen extra. Hornea a 190° durante unos 35 minutos, regando el conejo con los jugos del asado a mitad de cocción.

Comprueba que las patatas estén tiernas y el conejo bien cocinado y dorado. Sirve acompañado de las hortalizas y riega con el jugo del asado.



PAO DE LÓ

INGREDIENTES

4 huevos
120 g de harina común
125 g de azúcar
Una pizca de sal

ELABORACIÓN

Separa las claras de las yemas. Monta las claras con una pizca de sal e incorpora poco a poco el azúcar, sin dejar de batir, hasta obtener un merengue firme y brillante.

Monta las yemas e incorpóralas suavemente al merengue. Añade la harina previamente tamizada y mezcla con movimientos envolventes para evitar que la masa pierda aire y volumen.

Vierte la masa en un molde forrado con papel de horno y hornea a 180° durante unos 50 minutos. Comprueba el punto de cocción introduciendo una brocheta en el centro del bizcocho. Si sale limpia, retira del horno y deja enfriar antes de desmoldar.