

## CONEJO ASADO CON OLIVAS TAGGIASCA SIN HUESO, ALCAPARRAS Y PATATAS



Chef: Gianluca Galliera

### Ingredientes Menù

- 1000 g Patate pronte al naturale - Z62
- 100 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- 20 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
- 20 g Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BAO
- 400 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1

### Ingredientes

- 1500 g conejo troceado
- 600 g cebolla
- 4 dientes de ajo
- c. s. romero
- 300 g vino blanco
- 1000 g agua
- 2 g pimienta
- 1000 g patatas

### Preparación

Para 6 Personas

En una cacerola ancha de paredes altas dorar la cebolla cortada a trozos grandes con aceite de oliva virgen extra y los dientes de ajo chafados. Incorporar el conejo troceado junto al romero y dorar la carne a fuego alto. Rociar con vino blanco y dejar evaporar. Añadir las olivas Taggiasca sin hueso y las alcaparras, tapar la cacerola y cocer a fuego suave. Continuar la cocción añadiendo gradualmente el preparado de caldo casamia y agua. Pasada media hora desde el inicio de la cocción añadir las patatas frescas cortadas a gajos. El conejo estará listo en unos 45-50 minutos. Servir con hierbas aromáticas frescas como decoración.