CONEJO CON GLASEADO DE VINAGRE BALSÁMICO Y CEBOLLITAS CARAMELIZADAS



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Ingredientes Menù

1 paquete Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW1
50 g Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico) - D20
al gusto Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato(Vinagre balsámico de Módena I.G.P. extra añejo) - EJ6
al gusto Grancuoco granulare (Caldo granulado) - BH1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

2 ramitas de romero
3 dientes de ajo
2 Cebollas
Un vaso de vino blanco
1,5 kg conejo
100 ml nata fresca
10 g azúcar

Preparación

Cortar el conejo en trozos y lavarlo bajo el chorro de agua fría.
Preparar el caldo con el “Gran cuoco granulare”.
En una cacerola, calentar un poco de aceite virgen extra y sofreir la cebolla picada con el romero y los dientes de ajo machacados para perfumar el conjunto.
Sazonar la carne con el sal de hierbas, saltearla en el aceite aromático, añadir un buen chorro de vino y dejar que se evapore.
Acabar de cocinar el conejo agregando el caldo para evitar que la carne se seque durante la cocción, dejar cocinar durante una hora.
Emplatar el conejo, reducir sobre el fuego el jugo de cocción y colarlo.
Añadir a la salsa un poco de nata y Glaseato de vinagre balsámico, para obtener una crema homogenea.
Añadir el conejo a la salsa y cocinar una minutos para mezclar bien los sabores.
En una sartén, glasear las cebollitas con el vinagre balsamico y un poco de azúcar. Servir la carne con las cebollitas y completar con un poco de Glaseato de vinagre balsámico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)