

# CILINDRO DE CONEJO RELLENO CON VERDURITAS Y MOUSE

Javier Chozas (Jefe de cocina escuela de hostelería de Toledo)





# GASTRONOMÍA



*Javier Phozas*

Dificultad: media  
Preparación: 55 minutos.  
Cocción: 35 h.  
Ingredientes para 4 personas



## **CILINDRO DE CONEJO RELLENO**

Conejo 1 unid.  
Tomillo 1 manojo  
Pimienta negra molida c/s  
Sal 5 gr

## **ENVOLTINI DE LOMBARDA Y PAPA ASADA**

Queso manchego 50 gr  
Patatas 300 gr  
Sal c/s  
Lombarda 300 gr  
Uva 4 unid.

## **ATADILLO DE VERDURITAS CON JAMÓN**

Zanahoria 1 unid.  
Calabacín 1 unid.  
Esparrago verde 4 unid.  
Sal c/s  
Jamón 4 laminas  
Melón 2 rodajas

## **Y ADEMÁS**

Espirales de pan  
Frutos secos c/s  
Pistacho crudo n  
Frutos rojos c/s  
Hierbas y brotes  
Trufa 1 unid.

## **Relleno**

Aceite de oliva 25 gr  
Zanahoria 1 unid.  
Calabacín 1 unid.  
Pasas 50 gr  
Espárragos 3 unid.  
Sal c/s

## **SALSA DEL CONEJO**

Huesos de conejo 100 gr  
Agua 800 ml  
Vino tinto 100 ml  
Cebolla ½ unid.  
Zanahoria ½ unid.  
Puerro ½ unid.

## **MOUSSE DE CONEJO**

Hígado de conejo 200 gr  
Sal 5 gr  
Cebolla 120 gr  
Aceite de oliva 30 gr  
Ajo 2 dientes  
Nata 60 ml  
Oporto c/s - Huevos 2 unid.

c/s

olido c/s

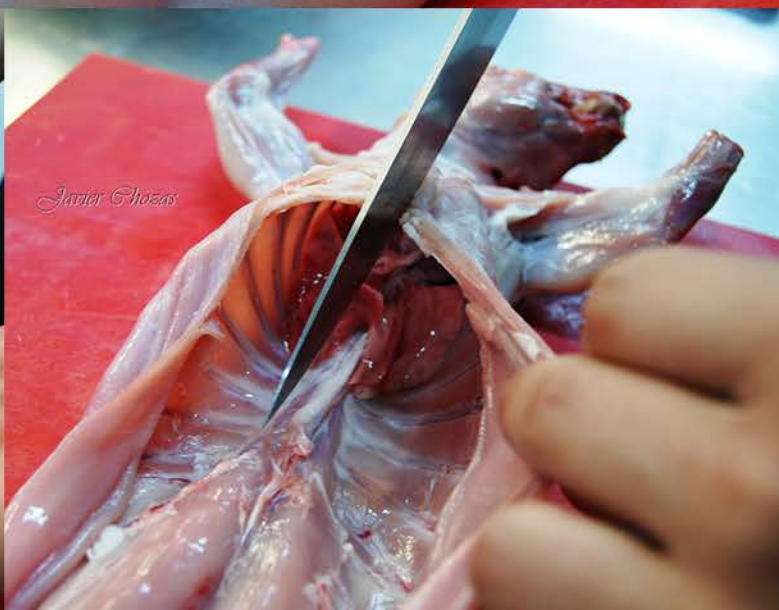
c/s



## Cilindro de conejo relleno

Deshuesar el conejo al completo, comenzando por las partes traseras y continuando hacia las partes delanteras. De este modo, conseguiremos el dejar el conejo totalmente libre de huesos y lo podremos moldear a nuestro gusto.

Una vez deshuesado, salpimentar y especiar el conejo, rellenando con las verduras cortadas en juliana y la mousse de conejo. Poner el conejo junto con un hilo de aceite de oliva sobre un papel aluminio y realizar un cilindro, el cual introduciremos en el horno durante 35 minutos a 200 ° c. Una vez horneado racionar y pasar por el pistacho picado.



*J*

*Javier Chozas*

*Javier Chozas*





*Javier Phozas*



*Javier Phozas*





## Envoltini de lombarda y papa asada

Racionar y hervir la lombarda, triturar y agregar gelatina en polvo. Extender sobre una bandeja y dejar enfriar. Una vez fría, cortar de forma deseada y rellenar con una patata asada mezclada con queso manchego y sal. Decorar con una uva y un espiral.



*Javier Phozas*



*Javier Phozas*



## Atadillo de verduritas con jamón

Cortar pequeñas tiras de verduras y cocinar durante unos segundos en agua, retirar del fuego y reservar. Por otro lado cortar el melón con un corta pastas. Rellenar si se quisiera de mousse de caza. Para finalizar, las laminas de jamón, las deshidratamos o bien en el microondas o en el horno. Una vez deshidratadas, picar con un cuchillo finamente. Pasar el melón por el jamón deshidratado, terminar con el atadillo.







*Javier Phoza*



## Mousse de conejo

Cortar los ajos y la cebolla en brunoise, pochar en aceite de oliva, acto seguido poner los hígados cortado en pedazos, sofreír todo junto y salpimentar. Acto seguido introducir en un vaso triturador junto con el resto de ingredientes. Para terminar esta elaboración deberemos de poner en un molde y cocer al baño maría. Una vez cocido enfriar y reservar.















Javier Phozas

## Salsa de conejo

Poner todos los ingredientes menos los líquidos en una bandeja de horno y dejar dorar 20 minutos a 200 °c, una vez dorado, agregar los líquidos y poner sobre un cazo a cocer durante 3 a 4 horas. Colar y ligar con roux oscuro.



## Presentación

Sobre un plato trincher, colocar un trazo de salsa, sobre esta colocar el conejo con el pistacho. A un lado colocar el envoltini, junto con la uva y el espiral de pan. Al otro lado colocar el atadillo de verduras, el melón y el jamón deshidratado.

Sobre el cilindro de conejo, colocar la grosella, unos frutos secos y una lamina de trufa.



*Javier Chozas*

**Para maridar**

Vino variedad cabernet sauvignon.



# NIVAL



## ALMA DE CAZADOR



Botas de caza impermeables, ligeras y robustas  
de fabricación española.

[www.nival.com.es](http://www.nival.com.es)