

CONEJO AL VINO AÑEJO

Ingredientes para cuatro personas:

1 conejo troceado, 1 cebolla picada, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 8 champiñones pequeños, 1 parte de vino añejo, 1 parte de caldo de ave, romero, pimentón dulce y perejil fresco. Además, 4 cucharadas de trigo tierno, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



Elaboración:

Salpimentar el conejo y dorar. Añadir la zanahoria cortada a taquitos, los dientes de ajo, el romero y la cebolla picada. Cuando estén dorados traspasar a una olla. En la misma sartén, desglasar con el vino añejo, cocinar el pimentón y añadir el caldo. Agregar a la olla. Tapar y cocinar durante 12 minutos. Dorar las setas y añadirlas al guiso junto con el trigo. Emplatar coronando con perejil fresco y aritos de cebolleta.

TRUFAS A LA AMARETTO

Ingredientes para cuatro personas:

Para la trufa, 200 g de nata, 1 dl de amaretto, 250 g de chocolate negro y 40 g de mantequilla.

Para el corazón de avellana, 100 g de avellanas y 75 g de azúcar.

Para el rebozo, cacao puro en polvo.



Elaboración:

Levantar el hervor de la nata e introducir el chocolate para que funda. Después introducir la mantequilla y el amaretto.

En otra olla que no sea antiadherente añadir el azúcar y cubrir con el agua. Añadir las avellanas y remover cuando evapore el agua para cubrir los frutos con el caramelo. Cuando estén caramelizadas, colocar sobre papel de horno y separar las avellanas ayudándonos de un par de cucharas.

Enfriar la trufa en la nevera durante 12 horas, hasta que endurezca. Bolear colocando una avellana en el centro y rebozar con el cacao en polvo.

Servir un montoncito de trufas coronadas con una hoja de menta.