



CONEJO EN PEPITORIA

INGREDIENTES

1 conejo en trozos pequeños

• **PARA LA PEPITORIA** •

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 rebanada de pan frito

120 g de almendra pelada tostada

6 dl de caldo de ave

1 vasito de vino blanco

1 chorrito de coñac

Azafrán

Laurel

Romero

• **ADEMÁS** •

4 huevos duros con la yema jugosa

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra

Perejil

ELABORACIÓN

Primero, dora el conejo salpimentado y previamente aceitado en una cazuela. Una vez dorado, retíralo y en la misma cazuela añade la cebolla, el ajo, el laurel y el romero picados finamente. Cocina hasta que se pochen bien.

Luego, vuelve a introducir el conejo dorado en la cazuela y añade el vino y el coñac. Deja que se evapore el alcohol y luego vierte el caldo de ave. Cocina todo hasta que el conejo esté tierno y bien cocido.

A continuación, espesa la salsa con una majada de pan frito, perejil y almendra tostada. Agrega también 2 de las yemas de huevo majadas con azafrán en un cacito de salsa del guiso. Incorpora el resto del huevo duro picado.

Finalmente, deja reposar el guiso durante al menos 2 horas antes de servirlo. Decora con perejil fresco picado y sirve caliente.



SORBETE DE YOGUR Y FRESAS ANISADAS

INGREDIENTES

500 g de yogur cremoso
500 g de fresas lavadas
Azúcar al gusto
1 cucharada de semillas de anís
Chocolate blanco
Menta fresca

ELABORACIÓN

Congela las fresas en una bolsa alimentaria para garantizar su frescura y conservación.

Luego, en una licuadora o procesador de alimentos, tritura las fresas con el yogur, añadiendo azúcar al gusto y una cucharada de semillas de anís previamente molidas en un mortero. La mezcla debe adquirir una textura helada y cremosa. Si la consistencia es demasiado líquida, colócala en el congelador durante aproximadamente 1 hora para que adquiera la firmeza deseada.

Finalmente, sirve las bolas de helado obtenidas de la mezcla y decóralas con ralladura de limón, hojas de menta fresca y trozos de chocolate blanco picado