

# ENSALADA DE CONEJO



## Ingredientes

400 gr. de ensaladas variadas (escarola, lollo rosso, endibia, achicoria, etc.)

1 conejo tierno cortado en 6 trozos

50 gr. de mantequilla

1 cebolla

1 zanahoria

2 vasos de vino blanco seco

1 vaso de agua

2 tomates maduros

1 diente de ajo

1 atadito de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, perejil)

1 trocito de canela en rama

1 trufa en su jugo

1 pastilla de AVECREM CARNE

pimienta

Para el aliño:

8 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharadas de vinagre de Jerez

1 cucharada de mostaza suave

## Preparación

Rehogar el conejo sazonado con la pastilla de AVECREM CARNE, en la mantequilla, sin dorar.

Añadir la cebolla y la zanahoria cortadas finas y dorar. Verter el vino y el agua y cocer, hasta que reduzca un poco.

Agregar los tomates troceados, el ajo picado, la canela y el atadito de hierbas. Cocer 20 minutos y retirar el conejo. Deshuesar y cortar la carne en láminas. Reservar.

Colar los ingredientes de la cazuela, disponer el jugo en la cazuela y reducir hasta lograr como un jarabe. Entibiar y añadir el aliño. Mezclar con las varillas y rectificar de sal.

Lavar y trocear las lechugas, disponer en una ensaladera o platos individuales. Colocar el conejo encima con la trufa cortada en laminas. Rociar con la salsa y servir.