

## FICHA TÉCNICA

ELABORACIÓN: CONEJO CON HIERBAS AROMATICAS Y UVAS					CURSO: CSD2				
SERVICIO: DEGUSTACION					Nº PAX: 8				
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE
Conejo	1	Ud	10.63	10.63	Manteca de cerdo	0.015	Kg	7.73	0.12
Panceta	0.1	Kg	6.15	0.61	Uva	0.2	Kg	6.99	<b>1.40</b>
Zanahoria	0.250	Kg	0.86	0.22	Vinagre	0.05	L	0.64	<b>0.03</b>
Chirivia	0.100	kg	2.64	0.26	Vino blanco	0.5	L	2.30	<b>1.15</b>
Cebolla	0.2	Kg	1.43	0.29	Aceite Oliva	0.15	L	<b>4.89</b>	<b>0.73</b>
Puerro	0.1	Kg	2.79	0.28	Cayena	0.001	Kg	288.88	0.28
Laurel, Mejorana, Tomillo, sal, pimienta negra	c/s			<b>0.1</b>	<b>Galleta maría</b>	<b>0.03</b>	<b>Kg</b>	<b>5.40</b>	<b>0.16</b>
Ajo	0.2	Kg	4.78	<b>0.95</b>	<b>SUMA ANTERIOR</b>	--/--	--/--	--/--	
<b>Rama canela</b>	<b>1</b>	<b>Ud</b>	<b>0.75</b>	<b>0.75</b>	<b>TOTAL</b>	<b>--/--</b>	<b>--/--</b>	<b>--/--</b>	<b>17.96 €</b>
<b>SUMA Y SIGUE (IMPORTE):</b>					<b>PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax): 2.24</b>				

### ELABORACIÓN:

1. Cortamos la panceta en dados de 1 cm. Salpimentar.
2. Reservar el hígado y riñones del conejo. Trocear el conejo. Salpimentar.
3. Sofreír el hígado y los riñones. Retirar.
4. Añadir el conejo. Sofreír hasta dorar.
5. Cortar las zanahorias, chirivía, cebolla, puerro en Mirepoix.
6. Poner en un recipiente un poco de aceite de oliva con cayena, para hacer un poco de aceite picante.
7. Añadir en la cazuela del conejo las verduras, 4 hojas de laurel, tomillo, mejorana y una rama de canela. Añadir un chorrito de aceite picante. Dejar confitar.
8. Para la picada, poner hígado y riñones en un mortero. Salpimentar.  
  
Añadir 4 galletas maría, un diente de ajo y perejil picado. Trabajar la masa hasta que quede todo casi integrado. Al final, añadir una cucharada sopera de manteca de cerdo y la ralladura de medio limón. Integrar todo.
9. Limpiar la uva (25 uvas). Si tiene hueso, quitarlo. Si la piel es muy gruesa pelarlo. Si no tiene pepita y la piel es fina en boca, sólo partir en dos.
10. Cuando notemos que la carne del conejo casi está, subimos el fuego y añadimos el vinagre y el vino blanco. Dejamos evaporar a fuego fuerte-medio.
11. Añadimos las uvas, bajamos el fuego y dejamos que cueza todo a fuego lento. Si vemos que falta humedad al guiso, añadimos agua.
12. Cuando veamos que ha reducido el líquido del guiso, añadimos la picada. No añadirla toda, ir añadiendo y probando hasta que quede a punto. Se añade a último momento. Dejar reposar, con la olla tapada unos minutos.

**PRESENTACIÓN/ACABADO:**

**Servir directamente en un plato.**

**ALÉRGENOS:**

**Sulfitos, gluten.**