

RABLÉ DE CONEJO AL VINO TINTO

INGREDIENTES

DESARROLLO

RABLÉ

1 unidad de conejo

-sacar los rablés (lomos de la zona trasera sin hueso)
-marcar en sartén salpimentado.
-lacar con el caramelo de vino.
-servir escalopado.

ACEITE

Masa cuajada de aceite

-250 grs de aceite de oliva
-2 ramitas de tomillo fresco
-75 grs de agua
-1 dosis de xantana
-1 dosis de agar-agar en polvo
-1 hoja de gelatina

-calentar el aceite con el tomillo.
-mezclar en termomix: el agua, Santana, agar.
-calentar y añadir la gelatina hidratada.
-montar con el aceite templado y colado como si se tratara de una mayonesa.

VINO

Caramelo de vino tinto

-1/5 litro de vino tinto
-100 grs de azúcar
-c/s especias variadas
-zumo de naranja y limón

-dejar reducir el vino, azúcar y aromatizantes hasta obtener un caramelo y colar.

CÍTRICOS :

Pieles de limón y naranja deshidratadas

-2 unidades de limón
-2 unidades de naranja

-pelar los cítricos sin dejar nada de blanco en la piel.
-escaldar
-dejar deshidratar en horno durante 10 horas a temperatura moda.
-triturar en termomix obteniendo un polvo de cítricos.

FRUTOS SECOS

Nougatine de avellanas

C/s de avellanas
-150 grs de azúcar fondant
-150 grs de glucosa atomizada con un chorrito de agua para disolverla.

-tostar las avellanas en sartén.
-fundir el fondant y la glucosa hasta 180 C°.
-mezclar con avellanas.
-dejar reposar hasta enfriarse.
-triturar en termomix y pasar por chino fino.
-colocar sobre silpat y hornear obteniendo una teja moldeable antes de terminarse de cristalizar.

OTROS

Setas variadas salteadas

C/s de setas variadas

-limpiar las setas.
-saltear con aceite.
