

ENSALADA DE LOMO DE CONEJO RELLENO DE FRUTOS SECOS, CON MANZANA CARAMELIZADA, SALTEADO DE UVAS Y BACON CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES:

- 1 Lomo de Conejo
- 20gr Pasas
- 20 gr Nueces
- 20gr Piñones
- 1 Huevo
- 150gr Mix de Lechugas
- 1 Manzana
- Azúcar
- Aceite
- Vinagre de Vino Blanco
- 100gr de Frutos Rojos



PROCEDIMIENTO

Para el lomo de conejo:

Abrimos el lomo de conejo en forma de libro, lo espalmamos entre papel film. Por otro lado trituramos los frutos secos con el huevo. Rellenamos el lomo y hacemos un rollito. Lo envolvemos en papel film y lo cocemos durante 5 min en agua. Después lo cortamos en 3 medallones y reservamos.

Para la Vinagreta:

Trituramos los frutos rojos con el vinagre y el aceite de oliva. Colamos y reservamos. Cortamos la manzana en gajos y los caramelizamos con el azúcar en una sartén. Salteamos las uvas con el bacon a fuego vivo.

PRESENTACIÓN

En el centro colocamos la lechuga, alrededor tres gajos de manzana y los tres medallones de conejo, repartimos el salteado de uvas por encima del conejo y la ensalada. Terminamos con la vinagreta de frutos rojos por encima.