



LA RINCONADA DE LORENZO
SECTOR PLAZA SAN FRANCISCO
CALLE LA SALLE N° 3 – 50006 ZARAGOZA
info@larinconadadelorenzo.com
www.larinconadadelorenzo.com
976 555108

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ingredientes

1 conejo troceado

3 vasos de aceite, 1 vaso de vinagre, ½ vaso de vino blanco

3 cebollas 1 cabeza de ajos

2 tomates maduros, 6 tomates cherrys

Frutos rojos al gusto

Brotes de lechugas diferentes

Sal, laurel, pimienta negra en grano

Elaboración

Sofreimos un poco de cebolla, laurel, y la pimienta, incorporamos el conejo y damos una vuelta, añadimos las cabezas de ajos y el resto del aceite, el vinagre y el vino blanco, dejamos que se cocine hasta que veamos que esta blandito, 1 hora aproximadamente. Dejamos enfriar y deshuesamos y lo reservamos junto con la cebolla del guiso.

Rallamos 2 tomates maduros que pondremos en el fondo del plato, hacemos un bouquet con las lechugas mezcladas, junto con el conejo y la cebolla y decoramos con los tomates cherrys cortados en medios, añadimos los frutos rojos y decoramos con aceite aromático o balsámico.