Receta de Conejo con Chocolate

01 Feb 2017

Buenos días a tod@s, llevaba un poco tiempo queriendo compartir con vosotr@s esta receta de **Conejo con Salsa de Chocolate**, y hoy por fin ha llegado que lo haga, os diré que aunque el título parece algo extraño, el plato queda exquisito con esta mezcla de sabores, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Conejo troceado con el hígado (uno)
- Cebolla (una grande)
- Caldo de carne (un litro o agua con una pastilla de caldo)
- Avellanas tostadas (sobre 25grs)
- Almendras tostadas(25grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Chocolate negro (sobre 110grs)
- Nata líquida (un brik pequeño)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Rebanada de pan tostado (una)
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva al fuego, dorar el pan, los ajos, los frutos secos, el hígado
2. Ponerlo todo en el vaso de la batidora y añadir el vino blanco, un poco de caldo y 75grs de chocolate y triturarlo
3. En el mismo aceite, dorar bien el conejo por todos lados, ponerle un poco de sal y cuando esté bien doradito sacarlo y reservarlo
4. Refreír la cebolla bien picadita y dejar que se dore, añadir el resto del caldo y el conejo y dejar que cueza unos veinticinco o treinta minutos
5. Añadir la batida de frutos secos, vino y chocolate y dejar al fuego otros diez o quince minutos, hasta que reduzca y el conejo quede tierno si queda un poco clara la salsa podésis añadir un poco de harina disuelta en agua
6. Preparar la salsa de chocolate poniendo en un cazo la nata y cuando empiece a hervir, retirar del fuego y añadir el resto del chocolate cortado en trocitos pequeños, remover bien hasta que quede una salsa bien ligada
7. Podéis volcarlo sobre el conejo y dejarlo que hervir unos minutos para que se mezclen los sabores, o si lo

preferís servís el conejo y la salsa aparte
8. Servir caliente y....buen provecho!!!