

## Conejo de los Montes de Toledo confitado en "ORO líquido" de Cornicabra D.O. Montes de Toledo.

Conejo de los Montes de Toledo confitado a baja temperatura en "ORO LÍQUIDO - /[AOVE DE CORNICABRA D.O.](#)"



### Ingredientes

10 Patas delanteras del Conejo (También nos valen las traseras, pero son muy grandes para servir en catering)

Laurel.

Sal.

Pimienta.

Colorante Alimentario.

Aceite de Oliva Virgen Extra. AOVE de CORNICABRA D.O.

Guarnición

Nido de patatas fritas, tipo paja.

### **ELABORACION**

Se salpimentan las patas del conejo. Se coloca, TODO EN FRÍO, en un cazo hondo, el aceite, 7/8 hojas de laurel, el colorante y se cubre de un buen AOVE CORNICABRA D.O.

Se pone a fuego muy lento (en la vitro al número 4) y se confita durante 3 horas.

Cada media hora se van dando ligeros movimientos a las patas con cuidado de no romperlas.

Se fríen nidos de patatas paja momentos antes de servirlos, también en AOVE CORNICABRA D.O.

CON ESTA RECETA EL ACEITE SERA NUESTRO "GRAN PROTAGONISTA" y hasta el más inexperto de los mortales podrá deleitarse dada la sencillez del plato. El conejo saltará de alegría y se deshará en boca.

iii QUE APROVECHE iii