Juego de Blogueros 2.0 : Conejo con salsa de almendras y caracoles.



Conejo con salsa de almendras y caracoles.

Buenos días :

Hoy participo con esta receta en el juego de blogueros 2.0 , en el reto del mes de octubre que es la almendra.

La receta es tradicional , y se prepara en muchas comarcas de la Comunidad Valenciana. En muchos sitios del Maestrazgo (Castellón) la llaman Tombet de Conill. Es un plato muy sabroso , que se logra con un majado de almendras, pan frito y ajo.

Es importante para este guiso la cocción lenta del mismo, así lograremos un conejo que deshaga al comérnoslo.

Lo he preparado en cocotte, los guisos son muy logrados, aunque en cazuela de barro sale también estupendo.

Los caracoles tienen que estar ya limpios y engañados , o bien utilizar congelados. Aromatizaremos el guiso con tomillo fresco, laurel , bolitas de pimienta negra y vino blanco.

Ingredientes: 4 personas

– 1 conejo entero de 1kg 1/2 de peso. Lo trocearemos en piezas grandes , para que aguanten bien el guiso.

– almendras crudas, 125 gr

– 2 rebanadas de pan duro.

– 2 ajos.

– 1 tomate maduro.

– 1 cebolla.

– unas ramitas de tomillo fesco.

– 2 hojas de laurel.

– 8 bolitas de pimienta negra.

– 1 taza de vino blanco.

– 2 vasos de agua.

– aceite de oliva.

– 25 caracoles.

– azafrán.

– sal.



Conejo con salsa de almendras.

Preparación:

Paso 1:

Preparamos el majado de almendras. Para eso vamos a freír en la cocotte las almendras crudas , las rebanadas de pan duro y dos ajos pelados.



majado de almendras

Cuando esté dorado lo retiramos y con la ayuda de un mortero o de una batidora , y añadiendo una taza de vino blanco lo trituraremos hasta que se haga un majado homogéneo. Reservamos .

Paso 2:

Salamos el conejo y lo freímos en la cocotte o en una cazuela de barro. A medida que se va dorando lo vamos sacando y reservando. Lo haremos probablemente en dos veces , dada la dimensión de la cocotte y la cantidad de conejo. Añadimos el tomillo , las hojas de laurel y la pimienta negra.



Conejo

Paso 3 :

Una vez hemos retirado el conejo ya dorado, vamos a sofreír la cebolla cortada en juliana y el tomate sin piel y sin pepitas cortado a cuartos. Esperamos a que se vaya reduciendo la salsa y añadimos de nuevo el conejo. Lo cubrimos con 2 vasos de agua y el majado preparado con el vino blanco y las almendras. Añadimos el azafrán y comprobamos de sal.





Paso 4:

Dejamos cocer durante 1 hora a fuego muy suave y en los últimos 10 minutos añadimos los caracoles. El conejo ya está listo . Sin embargo estos guisos son todavía más ricos si los dejamos reposar.



Conejo con salsa de almendras.

Estos son los blogs que participan este mes y que seguro que harán recetas estupendas, os invito a que paséis por sus blogs y ver que bien cocinan.

María José: https://aquisecuecejugando.blogspot.com.es/
Ana María: https://azucaritodeana.wordpress.com/
Carabiru: http://birulicioso.wordpress.com
Fe: http://www.codigosecreto280.com/
Carmen: https://croqueteandoo.wordpress.com/
Vanessa: http://www.divertidoydelicioso.es/
Mónica: http://dulcedelimon.com
Eva: http://dulcesfelicidades.blogspot.com.es/
José Fernando: https://elemparrao.wordpress.com/
Mari Sol: http://elmenudemicocina.blogspot.com.es/
Elvira: http://elrincondeelvira.blogspot.com.es/search/label/Blog

Rebeca: http://enganchadosalacocina.com/
Inma: http://entre3fogones.com/
Raxel: https://homeandrun.wordpress.com/
Cristina: http://kooking2015.blogspot.com.es/
Noelia: https://noestevezblog.wordpress.com/
Maribel: https://picoteandoideas.com/
Neus: https://rorosacabolas.wordpress.com/
Natalia: http://saboresdenati.blogspot.com.es/
Maryjose: http://tapitasypostres.blogspot.com.es/
Arantxa: https://unabrujaenlacocinablog.wordpress.com/
Sara: https://unaitalianaenlacocina.es/