



LÁGRIMA  
DE MALVASÍA  
VOLCÁNICA  
BALSÁMICO



Una receta de  
MARTÍN BERASATEGUI

## CONEJO GUISADO CON PICADA “CLÁSICA”



4 comensales



Freír



2 horas aprox

### INGREDIENTES

- 1 conejo troceado
- 200 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 4 dientes ajo con su piel
- 200 ml. de caldo

#### Para la picada:

- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de pulpa de pimiento choricero
- 100 g de almendras
- 4 dientes ajo ya tostados
- 1 sopera de vinagre balsámico Malvasía
- Un pellizco de azafrán

Salpimentar el conejo y dorarlo en una cazuela ancha y baja con los 4 dientes de ajo con piel aplastados.

Deben quedar bien marcados, que cojan un buen color, 15 minutos aprox. Una vez marcados retirar los ajos, pelarlos y reservarlos para hacer la picada. Mojar el conejo con el caldo caliente.

Dejar hervir 5 minutos.

#### Para la picada:

Por otro lado tostar las almendras en una sartén, deben quedar torradas, pero no quemadas, dejar que enfríen, picarlas y reservar.

Colocar en un vaso de túrmix la pulpa del pimiento choricero, la yema de huevo el azafrán, el perejil, los ajos tostados y el vinagre, triturar sin llegar a hacer una pasta y añadirles las almendras picadas.

Añadir la picada a la cazuela del conejo, mezclar bien para que todos los sabores se unifiquen, poner a punto de sal y servir.



Martín Berasategui

ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB