

Conejo con ciruelas



Ingredientes:

- 1 conejo de 1.250 kg cortado en 8 trozos
- 2 cucharadas de harina
- sal y pimienta
- 30 g de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 2 chalotes picados finos
- 1 tomate grande pelado, despepitado y en dados
- 1 diente de ajo grande majado
- 250 ml de vino tinto seco
- 250 ml de agua
- 1 ramillete de hierbas
- 3 clavos
- 3 granos de pimienta negra ligeramente aplastados
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ¼ de cucharadita de canela molida
- 12-16 ciruelas secas
- 3 cucharadas de uvas pasas
- perejil picado, para adornar

Para caramelo:

- 40g de azúcar lustre
- 2 cucharadas de agua
- ½ cucharadita de vinagre de vino tinto

Preparación:

Conejo con ciruelas

Reboce los trozos de conejo en harina con sal y pimienta al gusto. Derrita la mantequilla con el aceite en una cazuela grande a fuego medio y fría el conejo 3 minutos por cada lado. Resérvelo.

Rehogue el chalote, el tomate y el ajo hasta que el chalote esté tierno. Ponga el conejo en la cazuela y añada agua y vino en la misma cantidad hasta cubrirlo. Eche las hierbas, los clavos, la pimienta, el jengibre y la canela y sazónelo al gusto. Llévelo a ebullición, baje el fuego al mínimo, tápelo y cuézalo 45 minutos.

Incorpore las ciruelas y las pasas y cuézalo, tapado, 15 minutos más o hasta que el conejo se note tierno al pincharlo con la punta de un cuchillo. Deseche las hierbas.

Para hacer el caramelo, ponga en un cazo el azúcar y el agua y caliéntelo a fuego fuerte. Remueva hasta que el azúcar se disuelva. Llévelo a ebullición sin remover y cuézalo hasta obtener un caramelo dorado oscuro. Eche el vinagre para detener la cocción.

Vierta el caramelo en la cazuela. Saque los trozos de conejo, tápelos con papel de aluminio un poco flojo y resérvelos. Lleve la salsa a ebullición y cuézala hasta que se reduzca y se espese. Sirva el conejo con la salsa, espolvoreado con perejil.