

Por: Miguel Ángel Mateos



Cook-in  **Big**

Lomo de Conejo rebozado con **Ajo** crujiente y Almendra caramelizada con crema de Ajo



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
NUEVA



Nº DE COMENSALES
1

Ingredientes

- 2 dientes de ajo morado Big Garlic
- 1 Lomo de conejo
- 15 ml de miel
- 20 gr Almendra en granillo caramelizada
- Aceite de oliva (cantidad al gusto)
- 25 gr Seta Enoki
- 50 ml Nata para cocinar
- Sal (cantidad al gusto)
- Flor de sal
- 2 Flores comestibles

Paso a Paso

1. Limpiamos el lomo de conejo de grasa y de fibra.
2. Lo sazonamos y lo marcamos en una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte. (Sólo lo marcamos un poco por todas las caras, ya que es muy pequeño).
3. Mientras, picamos el ajo (dejándolo del mismo tamaño de la almendra en granillo) y lo doramos al fuego con un poco de aceite, hasta que quede crujiente (*pero que no se tueste demasiado, ya que cogería sabores amargos*). Escurrimos en papel absorbente y rompemos con el cuchillo.
4. Untamos el lomo con miel por todas sus caras y pasamos por una mezcla de almendras en granillo y ajo tostado.
5. Mientras, pondremos en el horno un recipiente pequeño con aceite y ajo, hasta que esté con una textura de mantequilla, muy tierno. Retiramos el ajo del aceite y lo machacamos con la ayuda de un tenedor.
6. Ponemos la nata en un cazo a fuego lento, y le incorporamos este ajo (del paso 5). Removemos hasta que la nata espese y tenga textura de salsa. Añadimos una pizca de sal.
7. Los Enokis, los salteamos por separados, primero las cabezas y después los tallos rotos a lo largo con las propias manos, en aceite alto con una pizca de sal, unos segundos, lo justo para que se cocinen ya que son muy frágiles.

TERMINADO DEL PLATO:

8. Colocamos una cucharada de crema de ajo asado (**pasos 5 y 6**) en el fondo del plato. Sobre ésta, colocamos el lomo de conejo con la almendra y el ajo y al lado colocamos los tallos de los Enokis juntos y las cabezas dispersas. Decoramos con las flores y añadimos un poco de flor de sal sobre nuestro lomo.

CONSEJOS DEL CHEF:

- **Para el paso 3:**
El ajo tostado, debe quedar tan crujiente como la almendra en granillo, dándole sabor y texturas muy divertidas a nuestro plato.
- Para esta receta, también podemos utilizar diferentes partes deshuesadas como las piernas o las paletillas.
- **Para los pasos 5 y 6:**
Podemos reforzar nuestra crema de ajo, con un fondo de conejo hecho con los huesos de este.
- A este plato también le vendría bien un boletus salteado o confitado.