

Ensalada de conejo con huevos de codorniz y espuma de yogur Sous Vide

Autor: Danilo Ange



Ingredientes

Para 6 personas

Conejo (Sous Vide):

1 diente de ajo
100 ml de leche
1 conejo deshuesado
Sal y pimienta
1 ramita de salvia y de romero
Aceite de oliva extrafino
1 limón (sin exprimir)

Huevos de codorniz:

6 huevos de codorniz
300 g de apio, zanahorias y cebollas
200 ml de agua
100 ml de vinagre de vino tinto
1 hoja de laurel
Aceite de oliva extrafino
Sal y pimienta

Espuma de yogur:

200 g de yogur griego
1 ramillete de hinojo salvaje
100 ml de nata batida fresca
Sal y pimienta

Preparación

Conejo (Sous Vide):

Blanquee el ajo durante 3 minutos en la leche y ecúrralo. Salpimente el conejo y enváselo al vacío junto con las especias, el ajo y el aceite de oliva. Cocine al baño maría Sous Vide con **fusionchef** durante 6 horas a 66 °C. Deje que se enfríe. Corte la carne del conejo y métala en una bolsa para envasar al vacío con aceite de oliva y ralladura de limón para marinarla durante 60 minutos.

Huevos de codorniz:

Hierva los huevos en una olla durante 5 minutos y después deje que se enfríen y pélelos. Corte el apio, las zanahorias y las cebollas en juliana enváselo todo al vacío con agua, vinagre, aceite de oliva, laurel, sal y pimienta. Cocine al baño maría Sous Vide de fusionchef durante 40 minutos a 82 °C. Deje que se enfríe. Marine los huevos cocidos junto con las verduras en vinagre dentro de una bolsa de envasado al vacío durante 24 horas.

Espuma de yogur:

Haga un puré con el hinojo salvaje y el yogur. Añada nata, sal y pimienta e introduzca la mezcla en un sifón. Llénelo con gas y guárdelo en el frigorífico.

Aderezo:

Saque la carne de conejo de la bolsa de envasado al vacío y sívala en el plato con los huevos de codorniz y la espuma de yogur.

Danilo Ange ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.