

MAR Y MONTAÑA DE CONEJO Y CALAMAR



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- 1 lomo de conejo deshuesado
- 1 calamar cortado a tiras
- 1 ajo cortado muy fino
- perejil picado
- mezcla de ensaladas y de lechugas
- 1 pan redondo
- aceite de oliva virgen
- vinagre balsámico
- grosellas



ELABORACIÓN:

1. Salpebramos el lomo de conejo.
2. Salteamos las tiras del calamar con el ajo y el perejil.
3. Rellenamos el lomo de conejo con el calamar salteado, con la ayuda de papel film haremos una butifarra con el conejo relleno y lo cocinaremos al horno a 80° C durante 20 minutos.
4. A parte, cortaremos el pan muy fino y lo tostaremos al horno.
5. Aliñamos la ensalada con una vinagreta hecha con el aceite y el vinagre balsámico.
6. Montaje del plato: Pondremos el conejo con un chip de pan y al lado pondremos la ensalada con las grosellas.