



## CONEJO RELLENO de QUESO CON ARROZ CREMOSO



**CONRADO CALVO NIETO**

Escuela de Hostelería Fonda Veracruz  
SALAMANCA



### INGREDIENTES

Pierna de conejo 4 ud. / Aceite de oliva c/s / Sal y pimienta c/s /  
Cebolla 1 ud. / Ajo 3 dientes / Queso Arribes de Salamanca 300  
gr. / Nata 100 gr. / Espinaca 1 manojo / Fondo de conejo 2 l. /  
Boletos 150 gr. / Arroz 120 gr. / Ramillete aromático / Romero

*Tiempo de Elaboración: 1h 30'*

### ELABORACIÓN

#### *Arroz cremoso:*

En una paellera, rehogamos en aceite de oliva la cebolla picada en brunoise y el boleto cortado en trozos. Añadimos el arroz y dejamos rehogar ligeramente. Mojamos poco a poco con fondo de conejo, removiendo con una espátula y cuando el arroz está, añadimos un poco de nata y queso Arribes rallado. Verificamos de sazón con sal y pimienta blanca.

#### *Muslos de conejo:*

Deshuesamos el muslo e introducimos el queso Arribes envuelto en hojas de espinaca previamente blanqueada. Bridamos el muslo, salpimentamos y doramos en una cazuela con aceite. Mojamos con el fondo de conejo y dejamos cocer a fuego moderado durante 40 minutos.

### PRESENTACIÓN

En plato trincherero caliente, colocar una cama de cremoso de arroz y encima la pierna de conejo en medallones. Decorar con una ramita de romero.