

Conejo en salsa de mostaza con magimix

Conejo en salsa de mostaza con magimix

10 min	10 min 48 min	10 min 48 min 58 min	10 min 48 min 58 min 2/10
10 min 48 min 58 min 2/10 9	10 min 48 min 58 min 2/10 9 11	10 min 48 min 58 min 2/10 9 11	15

10 min 48 min 58 min 2/10 9 11 15

200g de crema espesa
200g de vino blanco
200g de agua
120g de mostaza antigua
60g de mantequilla
4 trozos de conejo
1 cucharada de maicena
Tomillo
Cubo de caldo

200g de crema espesa

Â»

Coloque la mantequilla en el recipiente del thermomix, luego programe 2 minutos a velocidad 2.

Â»

Añada la mostaza antigua y programe 1 minuto a velocidad 2.

Â»

Unte cada trozo de conejo con la mezcla obtenida.

Â»

Agregue el tomillo y coloque los trozos de conejo en la bandeja del varoma.

Â»

Añada el vino blanco, el agua y el cubo de caldo en el recipiente del thermomix.

Â»

Cierre el recipiente y coloque el varoma en su lugar sobre el thermomix.

Â»

Programe 45 minutos a temperatura varoma y velocidad 2.

Â»

Cuando suene, reserve el conejo caliente.

Â»

Reserve 100 gramos de la salsa que se encuentra en el recipiente.

Â»

Añada la crema espesa, la maicena y programe 7 minutos a 90°C y velocidad 3.

Â»

Sirva el conejo en los platos y añada la salsa.

Disfrute de un delicioso conejo con el thermomix. Sus invitados quedarán encantados. ¡ Nam ! ;)