

ACCESORIOS



Elaboración:

Coloca el tomate, la cebolla y los ajos en una bandeja con sal y un chorrito de aceite de oliva. Tápala con papel de aluminio e introdúcela en el horno durante 45 minutos a 200°.

- 200 g Tomate

Pon el aceite en la jarra y calienta 2 minutos, 120°, velocidad 2.

- 100 g Aceite de oliva



2 m 120° 2

Añade el conejo troceado con sal y pimienta 10 minutos, 120°, velocidad 2.

- 600 g Conejo
- 1 pizca Sal
- 1 pizca Pimienta negra



10 m 120° 2

Pasado este tiempo retira el conejo y el aceite de la jarra y sin limpiarla, reduce el vino blanco 3 minutos, 120°, velocidad 2.

- 70g Vinoblanc



3 m 120° 2

Agrega las almendras, las avellanas, la ñora remojada, el pan frito, el agua, el vinagre, la sal y las verduras asadas y pulsa el botón Turbo hasta conseguir textura de salsa.

- 400 g Agua
- 30 g Almendrastostadas
- 30 g Avellanastostadas
- 30 g Ñora
- 30 g Vinagre
- 30 g Pan(frito)



2T

Añade el conejo y el aceite. Coloca los langostinos en la vaporera y programa 20 minutos, 100°, velocidad 2.

- 12 Langostinos



20 m



100°



2



Sirve el conejo con los langostinos acompañado de la salsa romesco.

