



Conejo con piña en almíbar (textura modificada)

Ingredientes (para 1 ración)

2 muslos de conejo deshuesados (125 g) (o pollo, pavo)

1 cebolla

2 c/s de salsa de tomate frito comercial sin trozos

2 rodajas de piña en almíbar

Aceite de oliva virgen extra

1 rama de canela

1 rama de tomillo

Perejil

Pimienta

Elaboración

1. Pimentar y dorar el conejo en una sartén con un chorro de aceite. Reservar, y separar la carne de los huesos.
2. Escurrir bien la piña. Cortarla a trozos y dorarla en la sartén donde se ha salteado el conejo. Reservar.
3. Pelar y cortar la cebolla en juliana.
4. En la misma sartén, dorar la cebolla a fuego lento. Una vez cocida, añadir la canela y el tomillo. Remover.
5. Añadir el conejo y los trozos de piña. Removerlo todo y añadir un poco de agua para que ayude a cocer el conejo y el resultado sea un guiso jugoso.
6. Sacar las ramas de canela y tomillo. Poner la elaboración en un recipiente alto, añadir un poco de agua o caldo y triturarlo todo.

Recomendaciones

En caso de disfagia, se recomienda incorporar el perejil picado, el aceite y la canela finales en el mismo recipiente alto para triturarlo todo y evitar dos texturas. Colar para que quede más fino y sin fibras.