

# 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 ! ;)