

PLATOS DE CONEJO

presentados en el primer concurso
gastronómico del conejo de **EXTREMA**

Conejo al mojo

Restaurante LA POMA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.000 g.
- 40 g. sal gorda
- 20 g. pimienta
- 400 g. pimienta rojo natural
- 1 cabeza de ajos
- 200 cl. de aceite de oliva
- 2 guindillas
- 100 cl. de vinagre
- 160 g. tomate natural
- 1/2 litro de vino blanco

PREPARACIÓN:

Se sazona el conejo con sal y pimienta. Los demás ingredientes se trituran con la batidora.

Una vez sazonado, el conejo se rocía con todos los ingredientes triturados y se mantiene durante 12 horas en maceración. Una vez macerado, se cuece a fuego medio unos 45 minutos y, comprobado que está tierno, se sube el fuego para que se dore.



Conejo con Caracoles

Restaurante CAL TAIET

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.000 a 1.200 g.
- 1.200 g. de caracoles
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes ajo
- 1 zanahoria
- 2 tomates maduros
- sal, pimienta, laurel y harina
- 250 cc. de aceite de oliva
- Picada: vino blanco, almendras tostadas, pan frito, perejil

PREPARACIÓN:

Se cortan pequeño y por separado: cebolla, ajo, tomate, pimientos y zanahoria. En una cazuela de barro se sofrien la cebolla y el ajo, se añaden los pimientos, zanahoria, a continuación el tomate, sal, pimienta y laurel.

Se frie aparte el conejo troceado, salado y rebozado en harina con aceite caliente.

En otra paella con aceite caliente se frien los caracoles lavados y vivos con sal y pimienta. Se tapa y removiendo de vez en cuando se frien durante 20 minutos a fuego lento. En la cazuela junto al sofrito, se añade el conejo para su cocción durante 30 minutos. 5 minutos antes de servir se añaden los caracoles con su jugo y luego se cubre el conjunto con la picada.



Conejo al Ajillo

Restaurante CAN CASANOVAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.000 a 1.100 g.
- 2 cabezas de ajo
- 1 copita de brandy
- 1 vaso de vino
- aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN:

Se trocea el conejo y se dora en una sartén. Una vez dorado, echar el ajo machacado hasta dorar. Poner a punto de sal y, a fuego fuerte, flambear con el brandy.

Una vez reducido, sin bajar el fuego, añadir el vino.

Reducir y servir caliente.



Conejo con Langostinos



Restaurante CASA TONI

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.000 a 1.200 g.
- 12 langostinos
- 1 zanahoria mediana
- 1 cebolla mediana
- 2 añoras (remojadas el día anterior)
- 3 tomates maduros
- 1 pimienta verde
- 3 niscalos del tiempo o conserva
- 2 ajos
- 1 copita vino tinto
- 1 copita brandy
- 1 limón
- 250 cc. de aceite de oliva
- tomillo, laurel y sal



PREPARACIÓN DE LOS LANGOSTINOS:

Preparamos un caldo corto con: 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, 1/2 cebolla, 1/2 zanahoria. Hierva durante 5 minutos, luego introducimos los langostinos enteros 3 minutos más. Sacamos los langostinos, los enfiamos y pelamos. Reservamos el agua (caldo).

PREPARACIÓN DEL CONEJO:

Cortamos el conejo en trozos pequeños. Sazonamos con sal y limón. En una cazuela de barro con aceite freímos el conejo dándole vueltas para que no se dore demasiado. Sacamos el conejo y en la misma cazuela rehogamos las verduras durante 20 minutos agregando un poco del caldo de los langostinos. Introducimos el conejo y los langostinos junto con el vino y el brandy. Durante 10 minutos cuece a medio fuego. Retiramos el conejo y los langostinos. Las verduras las pasamos por el chino y a la salsa obtenida se le incorpora de nuevo el conejo y los langostinos calentando durante 5 minutos más.

Conejo a las Almendras



Restaurante ROCA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.200 g.
- 1 cebolla grande
- 1 cucharadita tomate frito
- 1 vaso vino blanco
- pimienta blanca
- aceite y sal
- 100 g. de almendras tostadas
- 3 dientes ajo





Muslos de conejo y lomos rellenos de cepsos y cabrillas con albóndigas

Restaurante EL CINGLE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- muslos de conejo con sus lomos
- 1 cebolla
- 1 cabeza ajos
- 150 g. de cepsos (ceps)
- 150 g. de cabrillas (rossinyols)
- 100 gr. de panceta
- 100 cc. de vino blanco seco
- 50 cc. de jerez seco
- 200 cc. de caldo de carne
- laurel y tomillo



PREPARACIÓN :

Deshuesamos los muslos y los lomos. Rehogamos con la cebolla, ajos, panceta. Añadimos las setas cortadas en láminas, laurel y tomillo. Salpimentamos y reservamos.

Albóndigas: El resto de la carne, pasada por la picadora junto con las setas salteadas, huevo, ajo y perejil, picada de nueces y piñones, rectificada con sal y pimienta.

Rellenar el conejo y dorar al horno. A parte, sofreír cebolla, ajo, laurel y tomillo. Añadir el conejo dorado con vino y jerez. Dejar reducir. Cocer finalmente al horno 150°, junto al resto de setas salteadas. Se decora con las albóndigas. Se baña con la salsa y se corta con una reducción de vinagre y miel de romero.

Conejo criollo



Restaurante SANTO TOMAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.100 a 1.200 g.
- 3 chiles anchos
- 1 cabeza de ajos
- 1 lechuga
- 1 manojo de rábanos
- 1 cebolletas de Cambray
- manteca, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Quitar las pepitas a los chiles y remojar en vinagre caliente y sal durante 1 hora. Mojar con los ajos y untar el conejo que se coloca al horno en una bandeja untada con mantequilla. Cocer a temperatura moderada. Servir adornado con la lechuga, presentar los rábanos en forma de flor y añadir las cebolletas.



Tournedo de conejo al Xarel.lo aromatizado con hierbas



Restaurante CAL ESTEVE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.250 g.
- 100 g. de jamón dulce
- 1 cabeza de ajos
- 1 zanahoria
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 1/2 litro de vino blanco
- hierbas (tomillo, romero, orégano, laurel)
- aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Deshuesar el conejo dejándolo entero. Esparcir las hierbas y cubrir con el jamón. Sazonar con sal y pimienta. Se coloca en una cazuela con aceite bien caliente, se dora y se añade la cebolla troceada, la zanahoria, el tomate, los ajos y un poco de laurel. Añadir el vino más adelante y retirar una vez cocido. Dejar enfriar y cortar los medallones. Los ingredientes de la cazuela se pasan por el "chino" y con el jugo se cubren los medallones.



Conejo al ajo y perejil

Restaurante EMILIA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.200 g.
- 1 vaso aceite de oliva
- 2 vasos vino blanco
- 1 vaso de agua
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja laurel
- 1 cuchara almendras, avellanas y piñones
- 1 cuchara perejil
- 200 g. de setas o champiñones

PREPARACIÓN:

Se trocea el conejo, salpimenta y coloca en cazuela con aceite bien caliente durante 10 minutos. Añadir los ajos picados, el perejil, laurel y setas con el vino blanco. Dejar cocer 30 minutos. Añadir una picada con las almendras, avellanas, piñones y medio hígado del conejo junto con el agua. Cocer 20 minutos más.



Conejo con caracoles a las hierbas

Restaurante HOSTAL DE LA GLORIA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.200 g.
- 1 Kg. de caracoles
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 3 dientes ajo
- 50 g. de almendras tostadas
- 1 cucharada harina
- 2 galletas
- 1 manojo: tomillo, laurel, orégano y canela
- 1 copa de vino rancio
- aceite de oliva
- manteca de cerdo y sal.



PREPARACIÓN :

En una cazuela de barro con la manteca, se dora el conejo cortado y salado. Separar el conejo y sofreír la cebolla y el tomate. Añadir los caracoles que previamente se han limpiado con agua, sal y vinagre. Añadir también el manojo de hierbas y la harina. Remover e incorporar el conejo. Cocción lenta con un poco de caldo. Diez minutos antes de retirar, añadir la picada con almendras, ajos, galleta y vino rancio. Retirar las hierbas y servir.

Lomo de conejo gratinado con cabrillas y salsa

Restaurante EL CELLER

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 lomos de conejo deshuesados
- 350 g. de cabrillas (rossinyols)

Par el gratinado:

- 3 yemas de huevo
- 1 vaso jugo de las setas
- 1/4 l. de nata semimontada
- sal y pimienta

Para la salsa:

- 8 enebros
- 1/2 cucharita "curry"
- 200 g. de miel de hierbas
- 1/2 rama canela
- 1 vaso caldo de carne
- 100 g. de mantequilla
- jugo de limon
- pimienta en grano



Lomo de conejo relleno al aroma de trufas



Restaurante IMPERIAL

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 2 lomos de conejo
- 120 g. carne de ternera
- 80 g. carne de cerdo
- hígado del conejo
- riñones del conejo
- 2 trufas negras
- jugo de trufa, de naranja
- aceite de oliva
- nuez moscada, romero, tomillo
- sal y pimienta
- 1 diente de ajo
- 1 copa de brandy



PREPARACIÓN:

Se trituran las carnes de ternera y cerdo, el hígado y los riñones, las trufas, ajo, sal, pimienta, nuez moscada, jugos y brandy. Se rellenan los lomos y atan. Se cuece al horno con romero y tomillo en dos fases:

1ª envuelto en papel de aluminio (papillot)

2ª sin envolver para dorar.

Una vez cocido y frío, se corta en medallones y se le añade una salsa a base de: apio, cebolla, hierbas y el caldo que se cuela. A esta salsa se le incorpora una picada, el jugo del rustido, jugo de trufa, manteca y harina.

Conejo con miel y hierbas

Restaurante LA FLECA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 1.000 g.
- 2 hojas laurel
- 1 ramita de tomillo
- 250 cc. de vino
- 125 cc. de agua
- 250 cc. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 6 bolitas pimienta negra
- 1 cucharadita pimentón dulce
- 2 cucharadas de miel
- 1 copita jerez dulce



PREPARACIÓN:

Triturar todos los ingredientes salvo el conejo y la miel. Salar y colocar el conejo entero en una cazuela de

barro añadiéndole el triturado. Dejar en el frigorífico durante 12 horas. Cocer al horno (180°C) durante 45 minutos, rociar con jerez dulce. Dejarlo enfriar, deshuesarlo y atarlo. Se coloca el conejo a fuego lento, dejando reducir su jugo, añadiendo luego la miel. Gratinar antes de servir.





Conejo con gambas

Restaurante HOSTAL DEL FUM

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 conejo de 11000 g.
- 12 gambas
- 1 rebanada de pan
- 100 g. de almendras tostadas
- 6 ajos
- 1/2 copa de brandy
- 3 tomates maduros
- 1/4 l. de caldo
- 1 cebolla mediana
- pimienta roja
- canela en polvo
- azafrán, sal y pimienta
- aceite de oliva



PREPARACIÓN:

Lavar el conejo, trocearlo y sazornarlo con sal, pimienta y canela.

Sofreír las gambas en una cazuela con aceite y saporar.

En el mismo aceite freír el conejo y retirar junto a las gambas.

En el mismo aceite, añadir, por orden: ajos, pan, cebolla cortada fina, tomates pelados, almendras, azafrán, pimienta roja y sal. Cuando todo esté dorado flamear con brandy y añadir un poco de agua. Pasar la salsa por el pasapurés fino. Colocar la salsa en la cazuela con el conejo y cubirlo de caldo. Dejar cocer a fuego lento. Minutos antes de retirar, añadir las gambas.

¡MUCHAS GRACIAS!!!

Las damos a todas aquellas personas, clientes, alumnos, profesores, personalidades, jurado, cocineros, medios de comunicación, colaboradores, etc., etc., que han hecho posible el éxito del XIV Curso Básico de Cunicultura y del Congreso Internacional **EXTRONA** y especialmente la calidad del primer Concurso Gastronómico **EXTRONA** sobre carne de conejo.

Gracias por el liderazgo que ello también nos representa en la promoción del consumo, única forma de aumentar la producción, en beneficio del cunicultor.



Atte.

EXTRONA S.A.

Ctra. Terrassa-Viladecavalls Km. 2.8 08232 Viladecavalls Tel. (93) 788 58 66 Fax (93) 789 26 19

Octubre 1995