



R e p o r t a j e

# Concurso gastronómico de cazuelas cocinadas con conejo.

## Amposta Diciembre de 1996

Durante la 36ª edición de la Feria de Muestras de Amposta se convocó el 4º Concurso Popular de platos cocinados con conejo, organizado por la Asociación de cunicultores Delta-Montsià.

El ya tradicional concurso, que contó con una ayuda económica de ADESCU, se vió muy concurrido tanto en participantes -28 cazuelas elaboradas por amas de casa y 10 platos de restauradores profesionales- como por el público que, a pesar del mal tiempo, participó en la jornada.

El portavoz del jurado, Albert Castelló, destacó el hecho de que la Asociación Española de Cunicultura financiara la mitad del coste, agradeciendo la colaboración del IACSI-ASAJA y de la propia Asociación comarcal.

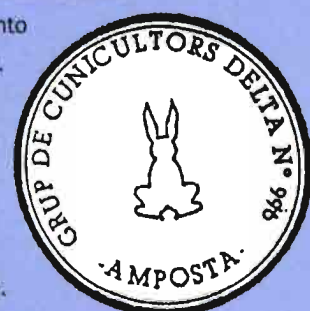
Los premios consistieron en trofeos, si bien cabe destacar el reconocimiento que supuso para los participantes el almuerzo colectivo a base de los cocinados con conejo.

Ganó el concurso Montserrat Albareda de Ulldecona que elaboró un «CONEJO CON ALUBIAS».

### Plato ganador: CONEJO CON ALUBIAS

**Ingredientes:** 1 conejo - 1 cebolla - 1 pimienta verde - tomate frito - 1 ajo - 1 copa vino blanco - 1/2 Kg. alubias cocidas - sal, orégano y tomillo - picada: almendras, avellanas, piñones y pan totado.

**Preparación:** Troceado el conejo, se sala y frie en la cazuela y se retira. En la misma se sofríe la cebolla, el ajo y el pimiento. Se le añade el vino hasta su evaporación y se incorpora el tomate frito. Colocar el conejo en la cazuela junto al tomillo y orégano. Añadir un poco de agua o caldo y reahogar. A los 15 minutos añadir las alubias y después, la picada.



Presentación de los platos y reparto de premios.