

Empanada Fria de Conejo



Ingredientes: 1 conejo troceado, 1 cebolla cortada fina, 1 diente de ajo picado, 1 vasito de vino y 1 vasito de agua, 1 patata grande, 200 g. de champiñones, 100 g. de jamón cortado a tiras, 2 huevos duros, 1 pte. de masa de hojaldre congelada, (descongelada), 1 yema de huevo, sal, pimienta, tomillo, nuez moscada, aceite de oliva.

Preparación: En una cazuela poner aceite, la mitad de cebolla, el conejo, la otra mitad de la cebolla, el ajo, sal, pimienta, un poco de nuez moscada, tomillo, el vino y el agua. Cocer a fuego suave hasta que el conejo esté tierno y un poco caldoso. Escurrir y dejar enfriar.

Pelar la patata y cortarla a rodajas. Freirlas en un poco de aceite sin que llegue a tostarse. Salar, escurrir en papel absorbente y reservar. Limpiar los champiñones y cortarlos a láminas. Rehogar en una sartén hasta que suelten jugo y reservar como las patatas. Deshuesar el conejo y picarlo un poco. Cortar los huevos duros a rodajas y encender el horno para que se vaya calentando. Forrar con la mitad de la masa un molde enharinado. Ir poniendo los ingredientes en capas: la mitad del conejo, las patatas, el jamón, el huevo duro, los champiñones y la otra mitad del conejo. Regar con un poco del jugo del conejo. De la masa de hojaldre restante, cortar un trozo del tamaño del molde. Tapar la empanada con él y cerrar los bordes, untándolos con la yema batida con un poco de agua. Pintar la empanada por encima con la yema. Del resto de la masa, cortar tiras para adornar formando una celosía y una vez colocadas, pintarlas también. Pincharla para que salga el vapor. Hornear una media hora, hasta que la masa suba y esté dorada, sin quemarse. Dejar enfriar, desmoldar y guardar en el frigorífico hasta su consumo. Servir acompañada de hojas de lechuga, con cebolla glaseada (En un cazo poner un poco de aceite, una cebolla grande cortada en rodajas, sal y dos cucharadas de agua. Cuando se ha consumido el agua y la cebolla está tierna, añadir dos cucharadillas de postre de azúcar y remover hasta que comience a tomar color el azúcar. Enfríar).

Conejo en salsa de Almendras y Avellanas



Ingredientes: 1 conejo, 1 cebolla grande, 3 ó 4 tomates maduros, 3/4 Kg de patatas, 1 atadillo de hierbas, 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de harina tostada, 20 g. de avellanas tostadas, 3 dl. de aceite, 3 pimientos secos (ñoras), 2 dientes de ajos, azafrán, perejil, nuez moscada, sal.

Preparación: En una cacerola con aceite se fríe el hígado del conejo y cuando esté listo, se retira. En la misma grasa se dora el conejo cortado en trozos. Se le agrega la cebolla y un diente de ajo picados, el atadillo de hierbas, sal y un poco de nuez moscada.

Se remueve de vez en cuando el conjunto hasta que se dore, añadiéndole luego los tomates pelados, sin semillas y picados. Cuando hayan perdido acuosidad por efecto de la cocción, se moja el guiso con el vino y, cuando se reduzca éste, se añade agua hirviendo en cantidad suficiente para cubrir el conejo, continuando la cocción del mismo con la cacerola tapada.

Mientras cuece, en el mortero se machacan un diente de ajo junto con el azafrán, las ñoras previamente remojadas y raspada su pulpa, las avellanas y el hígado frito.

Cuando todo ello quede transformado en un pasta muy fina, se remoja ligeramente, se le agrega la harina y se disuelve con el vinagre y un poco del caldo de cocción del conejo. Se incorpora esta pasta al guiso junto con las patatas y se continúa la cocción rectificándola de sal.

Debe tenerse en cuenta que al final la salsa no debe resultar ni muy líquida, ni tampoco demasiado espesa.

También puede prepararse este plato sin patatas, o bien dorar éstas en sartén aparte y añadirlas al guiso en el momento de servirlo.

Conejo a las Cinco Salsas



1. Manzana rellena de hígado y cabeza de conejo.

Manzana horneada rellena de dados de hígado de conejo, salteado. La cabeza asada partida por la mitad. Salseado con el jugo del asado.

2. Paletilla al cabrales.

Paletilla salteada y flambeada con brandy. Fundir el queso cabrales y ligar posteriormente la salsa.

3. Guardia real rellena de foie.

Costillar deshuesado y relleno de foie. Asado y salseado en su jugo.

4. Lomo relleno de setas.

Lomo deshuesado relleno de setas variadas (rovellones, muixardinas...) y carne picada de cerdo.

5. Pierna de conejo con langostinos.

Pierna troceada y salteada junto con los langostinos. Flambeada con brandy. Posterior salseado con salsa de tomate.