



R e p o r t a j e

AGROPEC-97

III Jornadas Técnicas de Cunicultura

La Asociación Asturiana de Cunicultores "El Gazapu" participa en AGROPEC 97 organizando su III Jornada Técnica y estando presente en un stand.

Un año más la Asociación Asturiana de Cunicultores "El Gazapu" ha estado presente en la gran Feria del campo asturiano AGROPEC 97.

Durante los 4 días de la Feria la Asociación ha mantenido un stand permanente en el que se distribuyeron folletos de difusión de las cualidades dietéticas de la carne de conejo, así como recetas tanto en trípticos como en calendarios de bolsillo de gran aceptación por el público. Muchas fueron las personas que se acercaron a nuestro stand para apoyarnos en la campaña de difusión del sector que la Asociación está haciendo en nuestra región.

Es de destacar la participación de todos los socios en la instalación y atención al público en el stand, en un sector en el que se habla de la indiferencia de los cunicultores por las actividades asociativas, esta Asociación puede enorgullecerse de contar con sus socios cuando se necesita arrimar el hombro para defender sus intereses o promocionar sus productos y confiamos que esta unión y eficacia siga adelante pues son muchos los temas que nos afectan que aún necesitan atención.

El sábado 27 se celebró la III Jornada Técnica de Cunicultura con la participación de 2 destacados ponentes que trataron temas de gran interés:

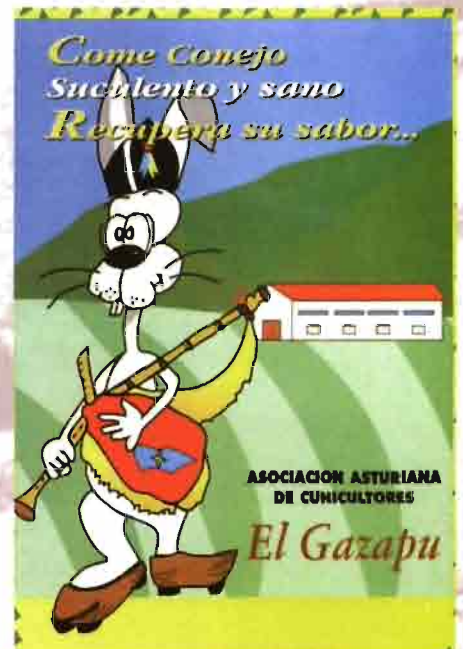
- D. Ceferino Torres, Profesor de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia que trató el tema "Manejo en la reproducción cunícola".

- D. Marcos Leyún, Técnico del ITG de Navarra con el tema "Inseminación Artificial y manejo en banda única".

Estas conferencias suscitaron el interés de los cunicultores asistentes que cada año acude a esta jornada técnica.

Tras la conferencia se celebró una cena que la Asociación ofrece a los conferenciantes y a las empresas colaboradoras, sin las cuales nos resultaría difícil llevar a cabo todas estas actividades.

La Asociación Asturiana de Cunicultores "El Gazapu" debe agradecer a la Caja Rural Provincial de Asturias, Cooperativa de Agricultores de Gijón, ASA y NANTA su colaboración, con ella demuestran su interés por el sector cunícola asturiano.



Conejo

La carne más sana



- Es la carne más baja en grasas, colesterol y sodio.
- La de más alto contenido en hierro y en proteínas, con un gran valor nutricional.
- Recomendada para personas con problemas de gota o exceso de ácido úrico.

Conejo

La carne más sana



Con la Garantía de:



ASOCIACION ASTURIANA DE CUNICULTORES

"EL GAZAPU"

Recetas de Conejo



CONEJO DOBLE

Ingredientes: conejo, sal, ajo, aceite, agua, orégano.

Se sacan los lomos del conejo y se filetean bien finos, lo mismo se hace con la parte más carnosa de las patas traseras.

Los filetes se adoban con sal y ajo y se deja reposar una hora.

El resto del conejo se adoba de la siguiente forma. Se machacan 3 dientes de ajo y sal al gusto, se le añade una cucharadita de pimentón dulce, una pizca de pimentón picante (opcional), una cucharada de aceite y otra cucharada de agua y dos cucharadas de orégano picado. Dejar reposar hasta el día siguiente y prepararlo a la barbacoa o al horno.

Los filetes se rebozan en huevo y pan rallado y se frien en aceite bien caliente, una vez fritos se colocan en una olla y se añade tomate frito abundante y se deja cocer 10 minutos a fuego lento. Vigilar a menudo para que no se peguen.



CONEJO AL AJILLO

Ingredientes: conejo troceado, aceite, ajo y sal.

Se parte el conejo en trozos no muy grandes, se adoba con sal y abundante ajo machacado en el mortero.

En una sartén se pone a calentar aceite (6/8 cucharadas) cuando esté bien caliente se frien los trozos de conejo hasta que estén bien dorados y crujientes.

Se toman sin dejarlos enfriar demasiado.

CONEJO AL VINO

Ingredientes: conejo, cebolla, aceite, vino blanco, harina, agua, ajo, perejil, laurel y tomillo.

Se pone a calentar el aceite y cuando esté bien caliente se echa una cebolla mediana picada, cuando empieza a dorar se añade el conejo troceado; una vez bien dorado se añade la sal, una cucharada de harina, un vaso de vino blanco mezclado con medio vaso de agua, ajo picado, tomillo, una hora de laurel y perejil picado. Se pone todo a cocer durante 50 minutos a fuego lento.

Se sirve adornado con un ramita de perejil.



CONEJO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes: conejo, champiñones (también se pueden usar otro tipo de setas variadas), tomates, ajo y perejil.

Trocear el conejo en trozos no muy grandes y dorarlos en una sartén bien caliente. Se saca el conejo una vez dorado y en el aceite de la sartén se agregan 2/3 ajos picados y los champiñones (o setas) y se doran, a continuación se agregan algunos tomates troceados y se revuelve.

Una vez hecha la salsa se agregan los trozos de conejo dorados con abundante ajo y perejil picados y se deja cocer todo durante 15 minutos a fuego lento.

La carne más sana

CHULETAS DE CONEJO

Ingredientes: Una bandeja de chuletas de conejo, harina, sal, pimienta y aceite.

Salpimentar las chuletas al gusto, enharinar las chuletas y freírlas con poco aceite. Servir acompañadas con verduras del tiempo.



CONEJO CON MOSTAZA

Ingredientes: conejo, 2 cucharadas de mostaza, vino blanco, cebolla, ajo, laurel, perejil, champiñones troceados, almendras peladas.

En una fuente de microondas se echa una cebolla bien picadita, 2 dientes de ajo picados, 50 grs. de almendras peladas y troceadas, 200 grs. de champiñones y un chorrito de aceite. Todo ello se introduce en el microondas durante 5 minutos.

Cuando se saca la fuente se le añaden 2 cucharadas de mostaza, un vaso de vino blanco, 1 hoja de laurel, el conejo troceado y sal al gusto.

Se introduce todo ello en el microondas durante 10 minutos, se saca se remueve y se mete otros 8 minutos.

