

II CONCURSO GASTRONÓMICO **EXTRONA**[®] DE LA CARNE DE CONEJO



RECETAS DE CONEJO

*Platos del Concurso Gastronómico sobre carne de conejo
dentro del Curso y Congreso Internacional 1998*

PATROCINADO Y ORGANIZADO POR:



EXTRONA[®]

CONEJO CON HABAS A LA CATALANA

Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme (CETT)

Nathalie Dominguez y Jorge Calvache



Ingredientes:

4 u. muslos de conejo, 2 u. lomo de conejo, 3/4 Kg. habas baby desgranadas, 200 gr. butifarra negra especial para habas, 200 gr. tocino del cuello, 3dl. aceite de oliva, 250 gr. puerro, 1/2 manojo menta, 100 gr. cebolla, 50 gr. zanahoria, 15 gr. ajo, 1 hoja de laurel, 1/2 l. caldo de pollo, 1 kg. grasa de pato, sal, pimienta, 200 gr. azúcar.

Habas a la catalana:

Picar el puerro i sofreir en aceite, añadir el tocino a dados, previamente escaldado con agua hirviendo, añadir la butifarra entera y dorarla, retirarla, pelarla y añadirla de nuevo. Añadir a la cazuela unas ramas de menta atadas con hilo de coser y añadir las habas, dejarlas rehogar a fuego muy lento y tapadas durante 1 1/2 h. removiéndolas de vez en cuando, añadir un poco de caldo de pollo si es necesario. Rectificar de sal. Cocinar muy lentamente.

Conejo confitado:

Deshuesar el muslo de conejo del hueso de la cadera y el siguiente, recortar los tendones del tobillo y separar la carne dejando la mitad del hueso al descubierto. Rellenar el hueco del muslo con la habas (con la butifarra desmenuzada y el tocino picado), cerrar por debajo, salpimentar y envolver en una venda de gasa.

Con el lomo haremos lo mismo, previamente lo habremos deshuesado de manera que nos quede entero y lo podamos envolver.

Poner la grasa de pato a fundir en una cazuela, agregar el conejo y dejarlo cocer cubierto por la grasa muy despacio durante 1 hora, retirar y desenvolver cuando esté frío.

Con los huesos del conejo haremos la salsa, dorándolos en aceite en un cazo, añadir la cebolla, la zanahoria y el ajo cortados muy finos y lo dejaremos sofreir un rato hasta que se dore, añadir el caldo de pollo y dejar reducir hasta el 10% de su volumen inicial, poco a poco. Colaremos la salsa y la ligaremos con una punta de mantequilla con la ayuda de un batidor. Poner el conejo en una bandeja de horno y pintar con la salsa, poner al horno durante 5 min. retirar y repetir la operación 3 veces.

Aceite de menta: Triturar hojas de menta con aceite de girasol con el turmix, dejar macerar 12 horas.

Telaraña de azúcar: Hacer caramelo con el azúcar y con la ayuda de una cuchara hacer hilos encima de una papel engrasado, dejar solidificar y desenganchar.

Acabado del plato: Poner el muslo y el lomo cortados a rodajas finas al lado, salsear el muslo y esparcir por el plato una habas escaldada y repeladas. Hacer un cordón de aceite de menta y alguno de salsa. Apoyar la telaraña de azúcar al muslo.

CONEJO CONFITADO CON ARROZ DE AJO QUEMADO

Escola d'Alta Hostaleria i Turisme del Maresme

Gemma Díez Garrido



Este plato es una versión del arroz con conejo, típico plato del Maresme. En este caso el conejo pasa a ser ingrediente principal y el arroz lo utilizaremos como complemento. Hemos rellenado el conejo con productos típicos catalanes como son la butifarra y el tocino; el ajo quemado acompañará nuestro arroz.

Todos los elementos utilizados en este plato son bastante económicos y fáciles de encontrar en el mercado.

Ingredientes:

Conejo: butifarra negra, tocino, aceite de oliva, aceite de girasol, soja.
Arroz: Ajo quemado: ajo, almendras, pan frito, aceite, perejil, piñones.

Elaboración:

Deshuesamos el conejo y lo rellenamos de tocino y butifarra negra que previamente habremos salteado, lo vendamos y lo confitamos en aceite de girasol y soja a partes iguales. Cuando el aceite esté a 120°C lo retiramos y reservamos.

Ponemos el arroz a hervir en un fondo de conejo dentro de una cazuela de barro hasta que reduzca 2/3 y le añadimos el ajo quemado que está compuesto de: pan frito, perejil frito, tomate concasé y ajo frito sin que se llegue a quemar. Añadimos el conejo confitado y se espolvorea con perejil.

EXTRONA



EXTRONA



EXTRONA



EXTRONA



EXTRONA

CONEJO RELLENO CON SALSA DE MANZANA

Escola Superior d'Hostaleria de Catalunya
Eduard Gil Solés



Ingredientes para 4 personas:

1 conejo, 150 gr. espinacas frescas, 2 manzanas ácidas, 100 gr. hígado de pato, 1 cebolla, 2 tomates maduros, tocino de jabugo, sal, pimienta, laurel, tomillo, ajos, vino tinto, agua.

Elaboración:

Deshuesar el conejo, separando las patas y el lomo. Sazonarlo. Rellenar ambas partes con la mezcla de espinacas, manzana e hígado de pato. Recubrir cada parte con el tocino de Jabugo cortado fino y atarlo bien. Dorarlo en el horno a temperatura elevada, con un poco de aceite en el fondo de la placa, laurel, tomillo y ajos enteros. Dejarlo hasta conseguir un color bien dorado.

Realizamos la salsa a parte, dorando los huesos del conejo, y cuando tienen un color bien oscuro se añade la cebolla y el resto de la manzana, rehogándolo lentamente. Agregar, cuando ya esté sofrito, los tomates rayados, dejando que se consuma casi del todo, momento en el que se incorpora el vino tinto, dejándolo reducir a la mitad. Agregar entonces el agua y dejar que arranque el hervor, momento en el que se baja el fuego y se deja hervir lentamente hasta que el líquido coja buen color (mínimo un par de horas). Colar la salsa y volverla a hervir, momento de rectificarla de sal y de ligazón, usando un poco de maizena disuelta en agua.

Cortar el conejo cuando esté frío, para que así no se rompa, calentarlo en el horno y napar con la salsa bien caliente.

LOMO DE CONEJO RELLENO DE LANGOSTA CON SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS CON SUS CHIULETITAS

Centre de Formació Empresarial i Ocupacional de Villamalla
Marcos Delgado García



Ingredientes para 8 personas:

3 conejos, 4 colas de langosta, 1 kg. de espinacas frescas, piñones, red, 3 botes de trufas, 500 grs. de harina de almendra, 1 botella aceite de oliva virgen, vinagre modena, 1 bote de 250 grs. puré de oliva negra, 1,5 kg. brocoli, 1 kg. de pimientos rojos, 10 un. patata nueva, 2 zanahorias, 2 puerros, 2 cebollas, apio.

Elaboración del conejo (tres tipos de cocción):

1º Lomo de conejo relleno de langosta con salsa de olivas negras:

Deshuesar el lomo del conejo. Le quitamos el caparazón a la langosta y se une con la trufa. Envolvemos la langosta con las espinacas.

Rellenamos el lomo del conejo con la langosta y cerramos con la red.

Lo ponemos al horno durante 25-30 min. aprox. con un poco de aceite de oliva y finalmente desgrasamos con un poco de fondo de conejo. Con el fondo que hemos preparado hacemos una reducción y añadimos el puré de olivas negras.

2º Chuletitas de conejo con puré de brocoli: Cortamos las costillas, las rebozamos con harina de almendra, freímos en aceite de oliva. Hacemos un puré con el brocoli, la pasamos por el pasapuré y lo rociamos con el caldo de cocción y aceite de oliva negra.

3º Espalda de conejo al escabeche con vinagreta de pimiento: deshuesamos las espaldas y cortamos. Cortamos en juliana, cebolla, zanahorias, puerro, apio y lo ponemos todo en una cazuela en crudo y tapando con aceite de oliva y un chorrito de vinagre de modena. Lo dejamos 2 h. 45 min. sobre una plancha sin que hierva.

- Hasamos unos 4 o 5 pimientos asados al horno y con el mismo aceite del escabeche lo pasamos por el turmix y ya tenemos la vinagreta para el conejo escabechado.

- A parte hacemos una reducción con vinagre de modena. Rellenamos una patata con el foie del conejo para poner en el centro del plato.

Montar el plato: Dividimos el plato en tres secciones, en el centro la patata, en un extremo el lomo de conejo, al otro extremo las costillas, al otro lado la espalda con su respectiva salsa. Alrededor del plato un chorrito de concentrado de vinagre de modena.

CHULETAS Y RIÑONES DE CONEJO CON CARPACCIO DE CEPES Y CRUJIENTE DE PATATA

Escola d'Hostaleria de Lleida
Joaquim Marco Cervera



Ingredientes para 4 personas:

2 medios conejos de la parte de las costillas, 16 riñones de conejo (pedirlos al carnicero) 4 patatas (mejor nuevas) 1/4 litro de aceite de oliva, 10 ceps (medianos), granos de pimienta rosa, perifollo o perejil, tomate cereza.

Para la vinagreta: 3 partes de aceite, 1 parte de vinagre, trufa, piñones, sal y pimienta.

Elaboración:

Escaldamos los ceps y los dejamos en maceración en el aceite de oliva. Separamos la carne del hueso de las costillas (este plato lo podemos elaborar con el costillar entero e incluso con otras partes del conejo), y junto con los riñones una vez limpios de grasa, salpimentamos. Aparte hervimos las patatas con piel en agua salada. Una vez frías se cortan a láminas finas, y se frien en aceite muy caliente hasta que queden crujientes. Freir las chuletas y los riñones con el aceite obtenido de la maceración de los ceps.

Preparación de la vinagreta: Mezclamos los ingredientes añadiendo la trufa.

Montaje y presentación del plato: Colocamos las láminas de patata en el plato alternando con las de ceps. En la parte central del plato ponemos las costillas y los riñones, bañándolo todo con la salsa vinagreta preparada previamente. Decorar con los tomates cereza.

MAR Y MONTAÑA DE CONEJO CON LANGOSTINOS Y CIGALAS

Escola d'Hostaleria Torre Mossen Homs
Yolanda Pancorbo Gimenez



Ingredientes para 4 personas:

1 conejo de 1 kilo, 12 langostinos, 4 cigalas, 1 cebolla mediana, 3 tomates maduros, 3 dientes de ajo, 2 zanahorias, sal, pimienta blanca, aceite de oliva, 1 copa de vino blanco, 1 litro de caldo de carne. Para hacer la picada: 2 rebanadas de pan, 100 grs. de almendras tostadas, 1 diente de ajo, perejil.

Preparación:

Limpia el conejo, trocearlo y sazonarlo con sal y pimienta.

En una cazuela de barro saltear con el aceite los langostinos, las cigalas y reservar.

En el mismo aceite dorar también el conejo y reservar.

A continuación hacer un sofrito con la cebolla, los ajos y la zanahoria. Cuando tengamos el sofrito al punto le añadiremos el conejo, el tomate rallado y los sofreimos todo junto un poco, añadimos el caldo, la copa de vino y se deja cocer a fuego lento durante unos 30 minutos.

Seguidamente ponemos la picada que dejaremos hervir 5 minutos más, añadimos los langostinos y las cigalas, rectificamos de sal si es necesario. Ya tenemos nuestra cazuela de exquisito Mar y Montaña de conejo con langostinos y cigalas.