

Esta Navidad **CARNE DE CONEJO**

¿Cómo lo haces tú?

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Culinaria

carnedeconejo.es

Pinchito de conejo con aliño de "Noche de Paz"



Raciones: 12

Dificultad: ●○○○

Tiempo: 10 min

*El aperitivo navideño
más nuestro.*

Ingredientes

- 400 gr de carne de conejo en trocitos
- 1 ajo
- Orégano (1 cucharada de café)
- Comino (1/2 cucharada de café)
- Miel (1 cucharada sopera)
- 1 pizca de sal (al gusto)
- Zumo de 1 limón y medio
- ¼ guindilla (al gusto)
- Perejil (1 cucharada sopera)
- Aceite de Oliva

Elaboración

Para preparar el majado:

- Añadir el ajo, el orégano, el comino, miel, sal y zumo de limón
- Majarlo en el mortero hasta que quede cremoso
- Después añadir una guindilla sin semillas, un poco de perejil y mezclar

Para preparar el conejo:

- Entero o troceado en piezas. Poner a marinar el conejo con el majado
- Dejarlo un mínimo de 4-5 minutos

Terminado y presentación

- Marcar en la sartén 3 minutos. Tostar y listo

Este aliño mediterráneo nos permite distintas presentaciones: brocheta, salteado, hamburguesa, guiso...

Esta Navidad **CARNE DE CONEJO**

¿Cómo lo haces tú?

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Culinaria

carnedeconejo.es

Hamburguesas de conejo “para unas fiestas muy tiernas”



Raciones: 12

Dificultad: ●○○○

Tiempo: 15 min

Ingredientes

- Hamburguesas de carne de conejo ya preparadas o 400 gr de carne de conejo picada
- 40 gr ciruelas pasas
- 40 gr manzana en dados con piel
- Sal y pimienta al gusto
- 12 tomates cherry
- 12 panes mini de hamburguesas
- Rúcula, canónigos al gusto
- Aceite de oliva

Elaboración

Para preparar las hamburguesas:

- Podemos comprar las hamburguesas ya listas o prepararlas nosotros picando la carne de conejo
- Añadir toque navideño con ciruela pasa y manzana
- Salpimentar al gusto. Ligar y mezclar la carne

Terminado y presentación

- Dorarlas 2 minutos en una sartén con muy poco aceite de oliva o en la barbacoa
- Presentamos con el tomate, la rúcula, los canónigos y el pan

Esta Navidad **CARNE DE CONEJO**

¿Cómo lo haces tú?

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

carnedeconejo.es

Conejo asado con romesco “que nos une a todos”



Raciones: 4

Dificultad: ●○○○

Tiempo: 35 min

Ingredientes

- 1 conejo de 1-1,5 kg
- 1 bote de salsa romesco
- Aceite de oliva
- 1 guindilla
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra
- Perejil fresco picado
- Sal

Elaboración

- Salpimentar el conejo abierto por la mitad y rociarlo con aceite de oliva
- Introducir en el horno precalentado a 200°C y hornear 35 minutos
- Pelar los dientes de ajo, cortar en láminas junto a la guindilla y dorar a fuego bajo en una sartén con aceite de oliva
- Cuando el conejo esté listo, extender por encima el refrito y servir junto con la salsa romesco y el perejil recién picado

Esta Navidad **CARNE DE CONEJO**

¿Cómo lo haces tú?

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

carnedeconejo.es

Conejo guisado "Alegre Navidad"



Raciones: 4

Dificultad: ●●○

Tiempo: 45 min

Ingredientes

- 1 conejo de 1-1,5 kg,
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 1/2 puerro
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- 300 ml de vino tinto
- 40 g de mantequilla
- Tomillo fresco
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva
- Perejil fresco
- Sal

Elaboración

- Lavar las patatas e introducir en una olla sin pelar
- Cubrir con agua con sal, tapar y dejar cocer 20 minutos y templar
- Pelar las patatas y pasar por un pasapurés con la mantequilla a temperatura ambiente y salpimentar, mezclar y reservar
- Trocear y salpimentar el conejo
- Dorar en una cacerola con aceite de oliva y añadir las verduras picadas
- Cuando estén pochadas, añadir el tomate troceado y el tomillo
- Rehogar 2 minutos y agregar el vino
- Tapar y dejar cocinar 15 minutos, a fuego bajo
- Retirar el conejo y triturar la salsa
- Regar el conejo con la salsa y acompañar del puré

Esta Navidad CARNE DE CONEJO

¿Cómo lo haces tú?

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Culinaria

carnedeconejo.es

Chuletitas de conejo crujientes con romesco y coliflor

Ingredientes

- 400 gramos de chuletitas de conejo
- 2 huevos
- 40 gr de panko o pan rallado
- Harina para empanar
- Salsa romesco (3 tomates asados, 4 dientes de ajo asados, 1 ñora a mojo, 50 gr de avellanas, sal, 50 gr aceite de oliva, pizca de vinagre, todo triturado)
- 500 gr de coliflor
- 70 gr de mantequilla
- Germinados

Elaboración

- Limpiamos los costillares de conejo y sacamos las chuletillas, las cuales empanaremos, harina, huevo y pan rallado.
- Cocer la coliflor y cuando esté muy tierna, la trituraremos con mantequilla y un punto de sal.
- Freir las chuletillas de conejo a fuego fuerte y emplatar
- Dispondremos puntos de romesco, las chuletitas crujientes y el puré de coliflor.
- Decorar con los germinados.

Coronas de conejo confitadas con puré trufado

Ingredientes

- 4 costillares de conejo
- Aceite de oliva
- 2 cabezas de ajo
- Caldo de conejo
- 20 gr de pistachos
- 20 gr de piñones
- Flores
- Hierbas aromáticas
- 500 gr de patatas
- Aceite de trufa
- 50 gr mantequilla

Elaboración

- Preparar los costillares, o cualquier otra parte del conejo y cubrir con aceite de oliva, una pizca de sal y ajos pelados. Confitar lentamente durante unos 50 minutos.
- Cocer las patatas cacheadas hasta que estén muy tiernas. Triturar con un tenedor, sin batir junto con la mantequilla, sal y un poco de aceite de trufa. Reservar caliente.
- El caldo de conejo, que podemos tostar los huesos, lo reduciremos hasta conseguir un caldo concentrado.
- Dorar a última hora en el mismo aceite de confitado las coronas y ponerlo sobre un poco de puré trufado. Decorar con los frutos secos tostados y las hierbas y flores.

Sillas rellenas de boletus con caldo de puchero

Ingredientes

- 8 lomos de conejo deshuesado
- 400 gr de boletus frescos
- Sal y pimienta
- Caldo de puchero o cocido
- 400 gr de calabaza
- 20 gr de pipas de calabaza
- Germinados.
- Aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

- Saltear los boletus, con sal y pimienta, con los cuales rellenaremos los lomos (la parte que no tiene costillas) los cuales bridaremos. Dorar los lomos, brandy al horno 7 minutos a 200 grados.
- En el caldo de puchero, herviremos la calabaza limpia. Cuando este limpia, trituraremos la calabaza con el caldo, hasta tener una crema ligera y con un toque de jamón.
- Colocar en el fondo de un plato sopero el caldo de puchero y calabaza y encima la silla rellena y partida a la mitad.
- Decorar con las pipas de calabaza, los germinados y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Esta Navidad CARNE DE CONEJO

¿Cómo lo haces tú?

Paletilla de conejo confitada con encebollado de ciruelas y orejones

Ingredientes

- 8 paletillas de conejo
- Aceite de oliva virgen extra
- 16 Ajos
- Tomillo limonero
- 1 kg de cebolletas
- 50 gr de orejones
- 50 gr de ciruelas pasas
- Hierbas aromáticas
- Jugo de conejo
- germinados

Elaboración

- Dorar las paletillas y meterlas en una bolsa de vacío con aceite de oliva, ajos, tomillo limonero y sal. Envasar y cerrar al 99%.
- Cocinar a 78° durante dos horas y reservar.
Si se quiere se puede hacer directamente confitado en aceite en una olla a fuego mínimo.
- Pochar a fuego muy suave, las cebolletas cortadas juliana con los orejones y las ciruelas pasas... hasta que esté muy hecho, con un poco de sal.
- Dehuesar las paletillas, colocar en un plato sopero una base de encebollado, sobre este, el conejo deshuesado, un poco de jugo de conejo reducido y decorar con los germinados y con el tomillo limonero.

Confitajillo

Ingredientes

- 300 gr de carne de conejo limpio
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajos
- Tomillo limonero
- Caldo de conejo reducido

Elaboración

- Dados de conejo confitados (pierna) (dorar a última hora)
- Los ajos pelados los sumergiremos en agua hirviendo y después los ablandaremos en aceite oliva.
- El jugo de conejo con aceite de sésamo tostado y vinagre
- A última hora, doraremos el conejo, los ajos y mezclaremos el jugo de conejo con el aceite de sésamo y con la pizca de vinagre.
- Emplatar el jugo en la base y disponer los dados de conejo dorados, los ajos dorados y el tomillo limonero.

Esta Navidad CARNE DE CONEJO

¿Cómo lo haces tú?

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

carnedeconejo.es

Nuggets

Ingredientes

- 300 gr de lomo de conejo limpio
- 50 gr de salsa hoisin (o cualquier tipo de adobo casero)
- Harina
- Huevo y pan rallado
- Yemas de huevo
- Aceite de girasol
- Yuzu

Elaboración

- Limpiamos los lomos de conejo y los marinamos con la salsa Hoisin, o con cualquier otro tipo de adobo, BBQ, etc.
- Empanamos con el panko y freimos en abundante aceite caliente.
- Con la yema y el aceite de girasol hacemos una mahonesa convencional, más un punto de sal. A última hora le pondremos un poco de yuzu, unos 10 gr por litro.
- Acompañar a los fingers con un poco de mahonesa de yuzu.

Guiso de conejo con tripas de bacalao y huevas de salmón

Ingredientes

- 300 gr de carne de conejo limpio
- Sal y pimienta
- 150 gr de tripas de bacalao
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 5 chalotas
- 2 kg de cebolletas
- Caldo de conejo
- 1 lata de huevas de salmón
- Caldo de conejo

Elaboración

- Trocear el conejo y hacer un guiso encebollao, que luego desmenuzaremos en trozos grandes, con tomillo y con un poco de brandy.
- Rehogar ajo, cebolla y la zanahoria todo en brunoix
- Picar los callos y añadir al rehogado anterior. Rehogar, e ir añadiendo poco a poco el caldo de conejo, hasta que quede cremoso.
- Juntar las dos elaboraciones...

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunicola

carnedeconejo.es

Esta Navidad

CARNE DE CONEJO

¿Cómo lo haces tú?

carnedeconejo.es

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Cunícola