

Ensaladilla rusa con medallones de conejo y pepinillos dulces: Una de las estrellas de todos los veranos. El aperitivo perfecto que con la carne de conejo resulta más completo todavía.

Ingredientes

1 bandeja de medallones de conejo

200 gr. preparado para ensaladilla congelado

Mayonesa

4 pepinillos dulces

Rúcula

Aceite de oliva y sal Elaboración

Cortar, deshuesar y saltear los medallones de conejo.

Hervir el preparado de ensaladilla, dejar enfriar y mezclarlo con mayonesa.

Mezclar la ensaladilla con la carne de conejo.

Poner en un bol y cubrir con rúcula y adornar con algún dado de carne de conejo y trocitos de pepinillos.

Brochetas con medallones de conejo, pimientos y cebollitas: Simple pero efectivo. El distintivo para tus barbacoas y que también podrás hacer en la sartén. Los más pequeños de la familia te lo agradecerán.

Ingredientes

1 bandeja de medallones de conejo

10 pimientos de padrón

10 cebollitas cocidas

Pimienta negra

Aceite de oliva

Elaboración

Deshuesa y parte a la mitad los medallones de carne de conejo.

Introduce en el pincho los trozos de carne salpimentado, intercalándolos con los pimientos de padrón y las cebollitas cocidas aleatoriamente en una brocheta.

Dorar en parrilla o sartén.

Chorrito de aceite de oliva al terminar.

Salmorejo con medallones de conejo y queso de cabra: La mejor manera de demostrar que tradición y vanguardia pueden formar una buena combinación. Dale una vuelta de tuerca a este tradicional plato andaluz y sorprende a todos con un contraste de sabores perfecto.

Ingredientes

1 bandeja de medallones de conejo

2 zanahorias

1 cebolla

2 ajos

½ vaso de vinagre de Jerez

1 vaso de vino blanco

Aceite de oliva, pimienta y sal

Salmorejo preparado

Queso de cabra **Elaboración**

Dorar los medallones de conejo con sal y pimienta.

En el aceite poner troceado el ajo junto con la zanahoria y la cebolla. Rehogar durante 5 minutos.

Añadir el vinagre y el vino blanco y la misma cantidad de agua.

Hervir durante 15 minutos y reservar.

Desmenuzar los medallones de conejo y servirlo encima del salmorejo acompañado de daditos de queso de cabra.