

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**



MATERIA:

ZOOTECNIA DE CONEJOS

CATEDRÁTICO:

MVZ. JOSE LUIS SUMUANO AGUILAR

TRABAJO:

10 RECETAS DE CONEJO

ALUMNO:

DANIEL AMILCAR GARCIA TRINIDAD

7 CUATRIMESTRE GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS, A 29 DE NOVIEMBRE DEL 2024

RECETAS DE COMIDA HECHAS DE CONEJOS

1) CONEJO ASADO CON ARROZ

Ingredientes:

- 1 conejo
- 2 ajo
- 1 ramillete de perejil
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de zumo de limón
- 1 dl de vino blanco
- 150 g de arroz blanco de grano redondo
- ralladura de limón
- hierbas aromáticas
- sal y pimienta



Preparación: 1 Trocear el conejo en trozos pequeños. Machar en un mortero los ajos pelados y el perejil y mezclar con el aceite de oliva y el zumo de limón. 2 Precalentar el horno a 200 °C. Disponer el conejo en una fuente de horno y untar con el machado del mortero. Regar con el vino blanco y hornear durante 30 minutos. Dar la vuelta a mitad de cocción. Si se quedara seco ir añadiendo más vino blanco si se desea. 3 Calentar el agua con sal en un cuenco amplio. Cuando hierva, incorporar el arroz y dejar cocer hasta que el arroz esté al dente. Retirar del fuego, escurrir y mezclar con el aceite de oliva, ralladura de limón y las hierbas aromáticas. Servir el conejo asado acompañado del arroz aromático.

2) CHULETAS DE CONEJO ADOBADO CON ENSALADA DE COL

Ingredientes:

- 1 k de chuletas de conejo
- 1 pizca de pimentón de la Vera
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de cilantro en grano
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 zanahorias
- 200 g de col
- 1 cucharadita de cominos en grano
- 1 cucharada de vinagre
- sal y pimienta



Preparación: 1 En un mortero machar los cominos y el cilantro, añadir la nuez moscada el pimentón, salpimentar y mezclar con el aceite de oliva. Cubrir con esta mezcla el conejo y dejar marinar mínimo dos horas. 2 Cortar en juliana la col y la zanahoria, lavar y escurrir bien. Preparar una vinagreta con los cominos el vinagre, el aceite y la sal. Regar las verduras, mezclar y reservar tapadas. 3 Precalentar el horno a 200 °C. Sacar de la marinada y disponer en una bandeja de horno. Hornear durante quince minutos.

3) CONEJO AL ESTILO CAMPERO

Ingredientes: (4 pers.):

- 4 paletillas de conejo
- Tomates cherry
- Orégano
- Tomillo
- Cebolla francesa
- Caldo de verduras
- Ajo
- Sal
- Pimienta



Preparación: 1 Precalentar el horno a 180° C. Salpimentar las paletillas de conejo al gusto y reservar. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente, echar la carne de conejo para marcar las paletillas un poco. 2 Colocar en una fuente para horno las paletillas de conejo, las cebollitas enteras, sin pelar, y una cabeza de ajo. Regar con un chorrito de aceite de oliva y salpimentar. Meter la fuente en el horno y dejar hornear el guiso durante unos 10 minutos aprox. 3 Añadir a la fuente unos tomates cherry enteros, el orégano, el tomillo, un poco de caldo de pollo y volver a hornear 10 minutos más. Pinchar las paletillas con un tenedor para comprobar si están en su punto. Si están un poco duras, dejar unos minutos más en el horno.

4) CONEJO RELLENO

Ingredientes: (4 pers.):

- 1 conejo
- 1 diente de ajo
- 1 rama de apio
- 1 cucharada de harina de maíz
- 2 manzanas reineta
- 3 salchichas frescas
- 3 cucharadas de vino blanco
- 2 zanahorias
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta



Preparación: 1 Salpimentar el conejo. Lavar y cortar el hígado del conejo en trocitos. 2 Poner una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite de oliva. Sofreír el ajo y el apio. Añadir las salchichas en trocitos y rehogar. Agregar el hígado, las zanahorias y las manzanas, también troceadas, y rehogando unos minutos más; retirar. 3 Precalentar el horno a 200° C. Rellenar con la mezcla anterior el conejo y atar con hilo. Pintar con aceite de oliva una fuente de horno, poner encima el conejo y pintar éste también con aceite. Hornear 40 minutos. Retirar del horno. Desglasar la salsa de cocción añadiendo a la bandeja un poco de vino. Poner una sartén al fuego la salsa y un poco de harina de maíz para que espese. Servir el conejo con la salsa.

5) CONEJO ASADO CON VERDURAS GLASEADAS

Ingredientes: (4 pers.):

- 4 piernas de conejo
- 2 cucharadas de margarina vegetal Tulipán
- 1 calabacín pequeño
- 50 g de judías verdes
- aceite de oliva
- 2 patatas medianas
- 2 zanahorias
- 1 cucharadita de azúcar
- sal y pimienta



Preparación: 1 Precalentar el horno a 180 °C. Salpimentar las piernas de conejo al gusto. Poner una sartén con aceite de oliva al fuego y cuando esté bien caliente dorar el conejo por ambos lados. 2 Disponer el conejo en la bandeja de horno y pintar con el aceite donde las doramos. Hornear 20 minutos. Pelar las verduras y cortarlas. Poner una sartén al fuego con la margarina vegetal y el azúcar. Añadir la zanahoria y las patatas para cocinarlas a fuego suave 10 minutos. 3 Añadir las judías verdes, remover constantemente, añadir a continuación el calabacín y mantener al fuego otros cinco minutos hasta que todos los ingredientes tomen color. Servir las piernas de conejo con las verduras glaseadas.

6) CONEJO AL AJILLO

Ingredientes: - 4 ajos

- 3 ramas de perejil
- 1 conejo
- 5 dl vino blanco
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta



Preparación: 1 Pelar y machar los ajos junto con el perejil. Trocear el conejo, disponer sobre una bandeja honda, untar con la mezcla del mortero, salpimentar y regar con el vino. Dejar macerar el conejo en esta mezcla durante dos horas. 2 Precalentar el horno a 200 °C. Pelar y laminar las patatas, la cebolla y cortar en juliana fina el pimiento. Calentar una sartén con el aceite de oliva, incorporar las verduras y freír durante diez minutos. Retirar del fuego y volcar sobre una bandeja de horno. Regar con el vino y salpimentar. 3 Calentar una sartén con abundante aceite de oliva, escurrir ligeramente el conejo y freír hasta que esté dorado y servir.

7) CONEJO A LA NARANJA

Ingredientes: (4 pers.):

- 1 conejo – azúcar - 1 cebolla – harina – sal – laurel - pimienta
- 3 naranjas
- tomillo
- aceite
- 1 vaso de vino blanco



Preparación: 1 Pelar y cortar la cebolla en juliana. Cortar el conejo en trozos. Salar y enharinar los trozos de conejo. Poner una cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva. Añadir la cebolla cortada y el conejo. Sofreír unos minutos y añadir el vino blanco. Mantener al fuego para que se evapore el alcohol.

2 Hacer zumo de dos naranjas. Pelar la otra naranja reservando la piel, quitando la parte blanca y separando en gajos. Poner en la cazuela la piel de naranja, el tomillo y el laurel. Dejar cocer unos 45 minutos. Añadir a continuación el zumo de naranja, rectificar de sal si hiciera falta y dejar al fuego cinco minutos más.

3 Poner una sartén al fuego. Pasar los gajos de naranja por azúcar y, con la sartén bien caliente, añadir los gajos de naranja y dar vuelta y vuelta. Retirar de la cazuela la piel de naranja, el tomillo y el laurel. Servir el conejo con su salsa y los gajos de naranja.

8) CONEJO ESCABECHADO CON ARROZ

Ingredientes: (4 pers.):

- 1 conejo - 3 cebollas - 3 zanahorias - 1 diente de ajo
- 1 rama de apio
- 150 g de arroz
- 8 aceitunas
- 125 ml de vino blanco
- 250 ml de aceite de oliva
- 125 ml de vinagre
- 1 rama de perejil
- 2 granos de pimienta
- 2 clavos
- Sal
- Pimienta



Preparación: 1 Trocear el conejo y salpimentarlo. Pelar y picar las cebollas y las zanahorias. Calentar una cazuela con un poco de aceite, saltear el conejo unos minutos e incorporar las verduras.

2 Machacar el diente de ajo junto con el perejil, los granos de pimienta y los clavos. Añadir a la cazuela junto con la rama de apio, el vinagre, el vino y el aceite restante. Bajar el fuego y dejar cocer hasta que el conejo esté tierno.

3 Cocer el arroz en agua hirviendo con sal hasta que esté en su punto. A mitad de cocción añadir las aceitunas. Retirar del fuego y escurrir bien. Servir el conejo con el arroz. 7

9) CONEJO CON CÍTRICOS

INGREDIENTES (4 pers.):

- 1 conejo - 1 zanahoria - 1 cebolla - aceite de oliva - sal y pimienta - 2 dl de salsa de tomate - 1 dl de vino blanco - 1 dl de caldo de ave - tomillo fresco
- 2 dientes de ajo
- 1 limón
- 1 naranja
- 1 cucharada de miel

1 Poner una cazuela al fuego con un poquito de aceite de oliva. Salpimentar el conejo y dorarlo en la cazuela. Retirar el conejo una vez quede dorado.

2 En la misma cazuela, poner una zanahoria, dos ajos, una cebolla y una rama de apio, todo ello picado. Mantener a fuego medio hasta que quede pochado y añadir a continuación la salsa de tomate, el vino blanco y el caldo de pollo.

3 Hacer zumo de los tres cítricos y rallar su piel. Añadir el conejo ya dorado, el zumo y la ralladura de los cítricos y una cucharada de miel. Mantener al fuego de quince minutos y servir con un poco de tomillo.



10) CONEJO A LA PARRILLA

INGREDIENTES (4 pers.):

- kilo y medio de conejo
- 2 ajos
- 50 g de azúcar
- 1 cebolleta
- hinojo
- 2 manzanas verdes tipo doncella
- 2 patatas
- 2 tomates
- 1 dl de mayonesa
- sal y pimienta
- vinagre de Módena
- aceite

1 Lavar y cortar el tomate y la manzana y pelar y picar la cebolleta. Poner en un cazo con vinagre y una cucharada de azúcar. Mantener a fuego suave hasta que la mezcla espese. Pelar y cortar la patata y el hinojo.

2 Poner en una cazuela ambas cosas con dos dl de agua, dos ajos pelados y aceite de oliva. Mantener 25 minutos a fuego, retirar y escurrir. Batir junto a un dl de mayonesa. Añadir un poco de sal y pimienta.

3 Majar una rama de hinojo con sal. Sazonar con la mezcla el conejo. Asar la carne en una parrilla. Servir el conejo con la crema de patata e hinojo y la mezcla de tomate y manzana.

