



**MATERIA: ZOTECNIA DE CONEJOS  
MAESTRO: JOSE LUIS SUMUANO  
ALUMNO: JOCTAN CARBAJAL SALMERON  
CUATRIMESTRE: 7-A**

# Conejo a la Cazadora



**Ingredientes: Conejo, cebolla, ajo, tomate, zanahorias, vino blanco, caldo de carne, laurel, tomillo, aceite de oliva.**

**Preparación: Sofríe el conejo troceado en aceite hasta dorarlo. Retíralo y sofríe cebolla, ajo, zanahorias y tomate. Añade el conejo, vino blanco, caldo, laurel y tomillo. Cocina a fuego lento por 1 hora hasta que la carne esté tierna**

# Conejo al ajillo



- **1 conejo troceado**
- **6 dientes de ajo**
- **Aceite de oliva**
- **1 ramita de romero**
- **1 vaso de vino blanco**
- **Sal y pimienta**

- **En una sartén grande, calienta aceite de oliva y sofríe los ajos laminados.**
- **Añade el conejo troceado y dora bien por todos lados.**
- **Incorpora el romero, sal y pimienta.**
- **Vierte el vino blanco y cocina a fuego medio hasta que el conejo esté tierno y la salsa haya reducido.**

### **Ingredientes:**

- **1 conejo troceado**
- **2 cebollas**
- **2 zanahorias**
- **1 botella de vino tinto**
- **Aceite de oliva**
- **Sal y pimienta**

### **Preparación:**

1. **En una cazuela, sofríe las cebollas y zanahorias picadas.**
2. **Añade el conejo y fríe hasta dorarlo.**
3. **Vierte el vino tinto, salpica con sal y pimienta, y deja cocer a fuego lento durante 1-1.5 horas hasta que el conejo esté tierno.**

### **Conejo estofado con setas**

#### **Ingredientes:**

- **1 conejo troceado**
- **300 g de setas (champiñones o setas variadas)**
- **1 cebolla**
- **2 dientes de ajo**
- **1 vaso de caldo de carne**
- **Aceite de oliva**
- **Sal y pimienta**

#### **Preparación:**

1. **Sofríe en aceite de oliva la cebolla y el ajo picados.**
2. **Añade el conejo y dora.**
3. **Incorpora las setas, el caldo de carne, sal y pimienta.**
4. **Cocina a fuego lento durante 45 minutos, hasta que el conejo esté tierno.**

### **Conejo con pimientos**

#### **Ingredientes:**

- **1 conejo troceado**
- **2 pimientos rojos**
- **2 dientes de ajo**
- **1 cebolla**
- **Aceite de oliva**
- **Vino blanco**
- **Sal y pimienta**

#### **Preparación:**

1. **Sofríe la cebolla y los ajos picados en aceite de oliva.**
2. **Añade el conejo y dora por todos lados.**
3. **Incorpora los pimientos en tiras, salpica con sal y pimienta, y añade un poco de vino blanco.**
4. **Cocina durante 40 minutos, hasta que el conejo esté tierno**

### **Conejo con arroz**

#### **Ingredientes:**

- **1 conejo troceado**
- **1 taza de arroz**
- **1 cebolla**
- **2 tomates**
- **Caldo de ave**
- **Aceite de oliva**
- **Sal y pimienta**

#### **Preparación:**

1. **Sofríe el conejo en trozos con aceite hasta dorarlo.**
2. **Retíralo y en la misma sartén, sofríe la cebolla y los tomates picados.**
3. **Añade el arroz y remueve.**
4. **Vuelve a poner el conejo en la sartén, cubre con caldo y cocina a fuego lento hasta que el arroz y la carne estén cocidos.**

### **Conejo al horno con hierbas**

#### **Ingredientes:**

- 1 conejo entero
- Aceite de oliva
- Romero, tomillo y orégano
- 4 dientes de ajo
- Sal y pimienta

#### **Preparación:**

1. **Precalienta el horno a 180°C.**
2. **Unta el conejo con aceite de oliva, sal, pimienta y las hierbas.**
3. **Coloca los ajos enteros alrededor del conejo y hornea durante 1 hora, rociando con su propio jugo cada 20 minutos.**

### **Conejo con aceitunas y almendras**

#### **Ingredientes:**

- 1 conejo troceado
- 100 g de aceitunas verdes
- 50 g de almendras
- 2 tomates
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

#### **Preparación:**

1. **Sofríe el conejo en trozos hasta dorarlo.**
2. **Añade los tomates picados, las aceitunas y las almendras.**
3. **Vierte el vino blanco, salpica con sal y pimienta, y deja cocinar a fuego lento durante 45 minutos.**

### **Conejo en salsa de mostaza**

#### **Ingredientes:**

- 1 conejo troceado
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 vaso de caldo de pollo
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

#### **Preparación:**

1. **Sofríe el conejo hasta dorarlo.**
2. **En un bol, mezcla la mostaza con el caldo de pollo.**
3. **Vierte la mezcla sobre el conejo y cocina a fuego medio durante 30-40 minutos.**

### **Conejo con manzana**

#### **Ingredientes:**

- 1 conejo troceado
- 2 manzanas
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

#### **Preparación:**

1. **Sofríe el conejo en trozos hasta dorarlo.**
2. **Añade la cebolla picada y las manzanas peladas y cortadas en trozos.**
3. **Vierte el vino blanco, salpica con sal y pimienta, y cocina durante 45 minutos.**