

**Alumno**

**Leslie Abigail García  
López**

**7° cuatrimestre**

**Lic. Medicina veterinaria y  
zootecnia**

**Materia**

**Zootecnia de conejos**

**Docente**

**MVZ José Luis  
Sumuano Aguilar**

**Actividad**

**Recetas de conejos**

**Fecha**

**29 de noviembre de  
2024**

# CONEJO AL AJILLO

## INGREDIENTES

Para 4 personas

- Conejo troceado en porciones 450 g
- Dientes de ajo 5
- Harina de trigo 10 g
- Vino blanco 200 ml
- Caldo de carne 200 ml
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida
- Zumo de limón medio



## INSTRUCCIONES

1. Repasamos los trozos de conejo retirando algún resto de piel o grasa, los sazonamos y los pasamos por harina. Mientras hacemos esta operación, ponemos en una cazuela baja cinco cucharadas de aceite de oliva y doramos en ella los cinco dientes de ajo sin pelar.
2. Freímos bien las tajadas hasta que tengan un color apetecible y estén bien hechas por dentro.
3. Cortamos un limón por la mitad y lo exprimimos con la mano repartiéndolo los jugos por encima de cada tajada. Agregamos el vasito de vino y el de caldo y subimos el fuego para que comience a reducirse la salsa.
4. En dos o tres minutos, esa salsa ha impregnado las tajadas que quedan jugosas y llenas de sabor. Espolvoreamos con un poco de perejil y a la mesa para comerlo bien caliente.

# CONEJO EN SALSA VERDE

## Ingredientes

### Para 4 personas

Conejo troceado	1
Cebolla blanca	1
Diente de ajo	1
Vino blanco	100 ml
Cilantro fresco un manojito	
Almendras crudas	10
Aceite de oliva virgen extra	50 ml
Agua	100 ml



## INSTRUCCIONES

1. Comenzamos friendo las tajadas de conejo en una sartén hasta que quede bien dorado. Añadimos el vino y dejamos que se cocine hasta evaporar.
2. Cortamos unas patatas en rodajas bien finas y las frímos en aceite abundante hasta que queden crujientes como las patatas chips
3. picamos una cebolla en trocitos pequeños y los pochamos en otra sartén.
4. En el vaso de la batidora trituramos el diente de ajo con las almendras, el aceite, el agua y el cilantro y cuando vemos la cebolla lista, incorporamos este liquido verde y dejamos que cueza un minuto el conjunto para ligar una salsa.
5. Añadimos esta salsa sobre el conejo y si fuera necesario, agregamos un poco más de agua. Dejamos que nuestro guiso tradicional se cocine durante unos diez minutos, removiendo de vez en cuando. Las almendras harán espesar la salsa y cuando el guiso esté a nuestro gusto, lo llevamos a la mesa, servido en cazuelitas individuales.



# CONEJO EN SALSA DE MOSTAZA Y ZANAHORIAS

## Ingredientes

Para 2 personas

Conejo	0.5
Cebolleta	1
Zanahoria grande	1
Semillas de mostaza	1 cucharadita
Vino blanco	100 ml
Caldo de verduras o agua	220 ml
Mostaza de Dijon	15 ml
Nata líquida para cocinar	125 ml
Pimienta negra molida	
Tomillo seco o fresco	
Perejil fresco	
Sal	
Aceite de oliva virgen extra	



## INSTRUCCIONES

1. Salpimentar el conejo y cocinar en una cacerola o sartén con aceite de oliva, dorándolo bien por todos los lados, unos 10-12 minutos. Retirar y reservar en un plato. Pelar y cortar en cubos pequeños la cebolla y la zanahoria.
2. Pochar ligeramente la cebolla en la misma cacerola junto con las semillas de mostaza, añadir la zanahoria y salpimentar. Cocinar durante unos 10 minutos, hasta que la zanahoria deje de estar dura. Reincorporar el conejo, regar con el vino y dejar que evapore el alcohol.
3. Añadir el caldo o agua, tapar, bajar el fuego y dejar cocinar unos 25 minutos. Retirar el conejo, añadir la nata con la mostaza y mezclar bien. Salpimentar, agregar perejil y tomillo y servir la salsa sobre la carne.

# CHULETITAS DE CONEJO HECHAS EN EL HORNO

## Ingredientes

Para 4 personas

Conejo (chuletitas) ..... 1 kg

Diente de ajo ..... 2

Perejil un manojito

Aceite de oliva virgen extra

Sal



## INSTRUCCIONES

1. cortar todo el conejo en pequeñas chuletitas
2. preparar un mojo de aceite de oliva, ajo y perejil y usarlo para embadurnar con el las chuletitas, previamente sazonadas. Así las podemos cocinar en el horno en cinco minutos
3. Extendemos las chuletitas en una bandeja de horno cubierta con un silpat o una hoja antiadherente, y después las barnizamos ligeramente con el preparado de ajo y perejil que hemos hecho con la batidora dando unos toques.



# CONEJO ASADO CON SALSA GORGONZOLA: RECETA AL HORNO CON UNA SALSA ESPECIAL

## Ingredientes

### Para 4 personas

Conejo	1
Champiñones	12
Aceite de oliva	50 ml
Vino blanco	125 ml
Dientes de ajo	3
Tomillo seco	
Orégano seco	
Romero seco	
Sal y pimienta al gusto	
Nata líquida	125 ml
Queso Gorgonzola	125 g
Pimienta negra molida	
Nuez moscada molida	



## INSTRUCCIONES

1. precalentando el horno a 180°C. Trocamos el conejo en piezas más o menos del mismo tamaño, lo echamos en un bol y le añadimos el aceite, los ajos, la sal y todas las hierbas aromáticas, le damos unas vueltas para que se impregne bien y lo dejamos quince minutos.
2. Colocamos la carne en una fuente apta para el horno en una capa, le vertemos el aceite que no haya absorbido y le agregamos el vino blanco junto con los champiñones portobello cortados a la mitad. Horneamos durante cincuenta minutos
3. Para hacer la salsa, echamos la nata a calentar en un cacito, agregamos el queso en pequeños trozos y la nuez moscada. Revolvemos con unas varillas hasta que veamos que el queso se ha disuelto. Bajamos el fuego y cocemos durante diez minutos a fuego bajo hasta que espese ligeramente.

## CONEJO EN BARBACOA

### INGREDIENTES

6 raciones

- 2 conejos grandes
- 5 chiles morrones secos
- 5 dientes ajos
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Oregano
- Sal y pimienta
- Lechuga
- Tomate
- Rabanos
- Cebollitas cambray



### INSTRUCCIONES

1. Desvenar los chiles y poner los en remojo en vinagre tibio, una vez remojados molerlos con los ajos agregamos un chorrito de aceite.
2. Untar el conejo bien limpio por dentro y por fuera, salpimentar dejar marinar unas hora o toda la noche y poner en una bandeja al horno o sobre las brasas.
3. Darle la vuelta para que dore por ambos lados, hornear a 180°C de 20 a 30 minutos horno previamente calentado, servir sobre una cama de lechuga, tomate, rabanitos y cebollitas.

## CONEJO BBQ

### INGREDIENTES

- 1 conejo tierno de 70 días
- Sal kosher
- pimienta negra
- pimienta blanca
- ajo en polvo
- cebolla en polvo
- salsa barbacoa Hunts o su marca preferida
- papel aluminio



### INSTRUCCIONES

1. Lavar el conejo y espolvorear por ambos lados todos los ingredientes secos.
2. Envolver el conejo aderezado en papel aluminio dejando espacio para el vapor que se genere en el horno.
3. Hornear a 275 por 2 horas, es muy importante la temperatura baja
4. Quitar el papel aluminio, aplicar la salsa barbacoa por ambos lados y hornear o asar a fuego alto por 10 min.



## CONEJO A LA CERVEZA

### INGREDIENTES

- 4 raciones
- 1 conejo mediano
- 1 cerveza de 330 ml
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 cebolla morada
- 1 cabeza ajo
- Comino en grano al gusto
- 2 cucharadas aceite
- 1/4 taza puré de tomate
- 1/4 taza vino seco
- al gusto Cilantro cimarrón
- al gusto Sal y pimienta



### INSTRUCCIONES

1. Cortamos el conejo en trozos. Lo salpimentamos y le agregamos el vino seco. Lo dejamos marinar por 1 hora.
2. Cortamos las especias en jardinera y reservamos
3. Ponemos en una olla de presión el aceite y dejamos calentar bien
4. Incorporamos el conejo y dejamos dorar bien por todos lados.
5. Agregamos las especias y continuamos sonriendo.
6. Estando sofrito todo, vertemos el puré de tomate, removemos y agregamos toda la cerveza.
7. Comprobamos la sal y tapamos la olla. Cocinamos a fuego medio bajo por 45 minutos.
8. Pasado el tiempo de cocción, destapamos y agregamos el cilantro cimarrón bien cortadito en brunoise. Volvemos a tapar, pero sin el fuego y dejamos reposar por unos 5 minutos.



## CONEJO HORNEADO

### INGREDIENTES

- 1 conejo de 3 libras
- 2 tomates
- 1/2 cebolla
- 4 Ajos
- Perejil
- 1 cerveza oscura
- 1 coca cola
- Aceite
- Sal
- Pimienta



### INSTRUCCIONES

1. Lavar bien el conejo
2. Cortar los tomates, cebolla y ajos en cubos. Agregar cerveza, coca cola, perejil y mezclar todo
3. Bañar el conejo con la mezcla del paso 2 aplicar aceite y sal-pimentar. Hornear por 1 hora 30 minutos
4. Después de 1 hora 30 minutos sacar del horno, retirar el exceso de tomate del conejo. Rociar aceite nuevamente y hornear por 30 minutos más
5. Sacar del horno, con una brocha retirar el exceso de líquidos y aceite del conejo. Y listo para servir.

# CONEJO EN SALSA DE NARANJA

## INGREDIENTES

- 1 conejo
- 2 naranjas
- 2 cebollas
- 2 dientes ajo
- 2 hojas laurel
- Aceite
- Sal y pimienta



## INSTRUCCIONES

1. Cortar el conejo en trozos, salpimentar y en una cacerola con un poco de aceite marcar el conejo durante unos minutos y reservamos en conejo
2. Picamos las cebollas, el ajo y lo echamos a la cacerola, le ponemos una pizca de sal y lo pochamos a fuego bajo durante unos 8 minutos.
3. Cuando esté la cebolla bien pochada, añadimos el conejo y removemos bien
4. Cortamos las naranjas por la mitad, las exprimimos y las añadimos al guiso, (cortamos 3 trozos pequeños para añadirlo al guiso), añadimos 2 vasos de agua y una hoja de laurel.
5. Dejamos cocinar durante unos 35 minutos, remover de vez en cuando, cuando le falten unos 5 minutos rectificar de sal si lo necesita