



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Materia: Zootecnia de conejos

Tarea: Supernota

Catedrático: José Luis Sumuano

Fecha: 30 de noviembre



RECETAS

Multinacional
González

1. **Conejo al ajillo:** Conejo troceado cocinado con ajo, aceite de oliva, vino blanco y hierbas como romero y tomillo.
2. **Conejo a la cazadora:** Conejo guisado con tomate, cebolla, zanahorias, setas y vino tinto, ideal para un plato contundente.
3. **Conejo a la mostaza:** Conejo en salsa de mostaza, cebolla y caldo de ave, con un toque cremoso.
4. **Conejo con arroz:** Conejo troceado y cocinado junto con arroz, verduras y caldo, tipo paella o arroz caldoso.
5. **Conejo al horno con verduras:** Conejo asado con patatas, zanahorias y cebolla, aderezado con aceite y hierbas.
6. **Conejo en salsa de vino tinto:** Conejo cocinado lentamente en vino tinto con cebolla, ajo, laurel y tomillo.
7. **Conejo guisado con aceitunas:** Conejo cocinado con aceitunas verdes, cebolla, tomate y un toque de vino blanco.
8. **Conejo con setas:** Conejo guisado con diferentes tipos de setas, cebolla, ajo y vino blanco.
9. **Conejo en salsa de hierbas:** Conejo en una salsa con caldo, hierbas frescas (romero, tomillo), y un toque de limón.
10. **Conejo a la parrilla:** Conejo marinado con ajo, perejil, aceite y vino blanco, luego cocinado a la parrilla.

Bibliografía

Antología UDS

Aprendido en Clase