



**Lic. Medicina veterinaria y
zootecnia**

7to cuatrimestre "A"

**Jorge Alfredo Pérez
Rodriguez**

Zootecnia de conejos

**MVZ. Jose Luis sumuano
Aguilar**

**Tapachula chiapas a 30 de
noviembre del 2024.**

10 RECETAS CONEJOS

AJILLO

una receta tradicional y fácil en la que tras freír el conejo con ajos en una sartén amplia, añadimos vino blanco y dejamos cocer, hasta que ligamos una salsa deliciosa e inolvidable. Si nunca lo has hecho, es la receta perfecta para descubrir esta deliciosa carne.

SALMOREJO

Comenzaremos colocando en un mortero los dientes de ajo limpios de piel y la pimienta picona o la pasta de pimiento choricero si no tenemos este tipo de pimienta. Machacamos todo hasta conseguir una pasta, luego añadimos poco a poco el pimentón dulce, el vinagre, el vino blanco y por último un puñado de sal gorda.

SALSA VERDE

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

SALSA DE MONTAÑA Y ZANAHORIA

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

brandy con shiitake

Conejo troceado, 1/2 unidad
Zanahoria
1
Cebolla
1
Setas shiitake frescas
100 g
Panceta loncheada
1
Diente de ajo
3
Brandy
Guisantes
25 g
Patata
1
Harina de trigo
Agua o caldo, c/s para cubrir
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra molida

COCACOLA

Conejo
1
Coca-Cola (refresco de cola) (lata)
1
Ron (licor) 4 cucharadas soperas
Cebolla frita crujiente al gusto
Patata para guarnición

CONFITADO

Conejo troceado
1
Aceite de oliva virgen extra y un poco más para freír
250 ml
Vino blanco
300 ml
Romero fresco
5
Diente de ajo sin pelar
20
Harina de trigo
Pimienta negra molida
Sal

ARROZ CON CONEJO

Conejo
0.5
Chalota
4
Zanahoria
2
Diente de ajo
2
Jamón serrano lonchas
2
Setas de temporada
125 g
Vino blanco
50 ml
Arroz bomba
200 g
Agua o caldo de carne
Guisantes
Pimienta negra molida
Sal
Aceite de oliva virgen extra

CHULETAS AL HORNO

CONEJO (CHULETITAS)
1 KG
DIENTE DE AJO
2
PEREJIL UN MANOJITO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
SAL

CAZADORA

Conejo troceado
0.5
Cebolla
1
Diente de ajo
2
Tomate
1
Zanahoria
2
Champiñones
200 g
Bacon en lardones
Sal
Pimienta negra molida
Pimentón dulce
Vino blanco
200 ml
Aceite de oliva virgen extra