

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

ZOOTECNIA DE CONEJOS

RECETAS PARA PREPARAR UN CONEJO

MVZ. JOSE LUIS SUMOANO

VICTOR HUGO BALBOA CASTILLO

28 de Noviembre de 2024

Receta 1: Conejo al Ajillo

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 6 dientes de ajo picados
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, mezcla el ajo picado, el aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y unta la mezcla de ajo por toda la superficie.
4. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.

Receta 2: Conejo al Curry

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 1 cucharada de aceite de coco
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de leche de coco
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, mezcla el curry en polvo, el aceite de coco, la cebolla picada y el ajo picado.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y unta la mezcla de curry por toda la superficie.
4. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.
5. Agrega la leche de coco y cocina durante 10 minutos más.

Receta 3: Conejo a la Parrilla_

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
2. En un tazón, mezcla el aceite de oliva, el ajo picado y el jugo de limón.
3. Coloca el conejo en la parrilla y unta la mezcla de aceite por toda la superficie.
4. Cocina durante 20-25 minutos por lado o hasta que esté cocido.

Receta 4: Conejo al Horno con Verduras

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 2 zanahorias picadas
- 2 cebollas picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, mezcla las zanahorias picadas, las cebollas picadas y el ajo picado.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y agrega la mezcla de verduras.
4. Agrega el caldo de pollo y el aceite de oliva.
5. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.

Receta 5: Conejo Frito

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/4 cucharadita de polvo de hornear
- 1 taza de leche
- Aceite vegetal para freír



Instrucciones:

1. Corta el conejo en trozos pequeños.
2. En un tazón, mezcla la harina, la sal, la pimienta y el polvo de hornear.
3. Agrega la leche y mezcla hasta que quede suave.
4. Agrega los trozos de conejo y mezcla hasta que estén cubiertos.
5. Calienta el aceite vegetal en una sartén a fuego medio-alto.
6. Fríe los trozos de conejo hasta que estén dorados y crujientes.

Receta 6: Conejo al Vino

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 1 taza de vino tinto
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de tomillo
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una sartén, cocina la mantequilla y el ajo hasta que estén suaves.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y unta la mezcla de mantequilla y ajo por toda la superficie.
4. Agrega el vino tinto y el tomillo.
5. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.
6. Deja reposar durante 10 minutos antes de servir.

Receta 7: Conejo a la Cazadora

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de champiñones picados
- 1 taza de vino tinto
- 1 cucharada de tomillo
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una sartén, cocina la cebolla y el ajo hasta que estén suaves.
3. Agrega los champiñones y cocina durante 2-3 minutos.
4. Coloca el conejo en una bandeja para horno y agrega la mezcla de cebolla y champiñones.
5. Agrega el vino tinto y el tomillo.
6. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.

Receta 8: Conejo al Limón

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 2 limones
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, mezcla el jugo de limón, el ajo picado y el aceite de oliva.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y unta la mezcla de limón por toda la superficie.
4. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.

Receta 9: Conejo al Curry con Coco

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 1 cucharada de aceite de coco
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de leche de coco
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, mezcla el curry en polvo, el aceite de coco, la cebolla picada y el ajo picado.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y unta la mezcla de curry por toda la superficie.
4. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.
5. Agrega la leche de coco y cocina durante 10 minutos más.

Receta 10: Conejo a la Mexicana

Ingredientes:

- 1 conejo entero
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 jalapeño picado
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una sartén, cocina la cebolla, el ajo y el jalapeño hasta que estén suaves.
3. Coloca el conejo en una bandeja para horno y agrega la mezcla de cebolla y jalapeño.
4. Agrega la salsa de tomate y el aceite de oliva.
5. Hornea durante 45-50 minutos o hasta que esté cocido.

BIBLIOGRAFÍA

<https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/mejores-30-recetas-conejo-directo-al-paladar>