

# RECETAS DE CONEJOS

CITLALY JAQUELINE PAZ CRUZ  
M.V.Z: JOSE LUIS SUMUANO  
UNIVERSIDAD: UDS





## **CÓMO HACER CONEJO AL HORNO CON CERVEZA:**

**1**

**PARA PREPARAR LA RECETA DE CONEJO AL HORNO CON CERVEZA, LO PRIMERO QUE TENÉIS QUE HACER ES CORTAR EL CONEJO EN CUARTOS, LIMPIAR BIEN LOS TROZOS DE CONEJO DE GRASA O PELILLOS. PODÉIS PEDIR EN LA TIENDA QUE OS CORTEN EL CONEJO A VUESTRO GUSTO.**

**2**

**CONDIMENTA EL CONEJO, AÑADE SAL Y PIMIENTA, LO PONES EN UNA FUENTE QUE PUEDA IR AL HORNO. PELA LAS PATATAS Y LÁVALAS, LAS SECAS BIEN Y LAS CORTAS EN CUARTOS. PON LAS PATATAS EN LA BANDEJA CON EL CONEJO. VIERTES UN BUEN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA POR EL CONEJO Y LAS PATATAS, AÑADE UN POCO DE TOMILLO EN POLVO O FRESCO.**

**3**

**INTRODUCE LA FUENTE AL HORNO CON CALOR ARRIBA Y ABAJO A 180 °C Y DEJA UNOS 15 MINUTOS. RETIRA LA FUENTE DEL HORNO Y AÑADE LA LATA DE CERVEZA (330 ML.) VUELVE A INTRODUCIR LA FUENTE EN EL HORNO. TRUCO: SI TIENES TIEMPO, NO PONGAS EL HORNO MUY FUERTE, ASÍ EL CONEJO SE HARÁ POCO A POCO Y NO TE QUEDARÁ SECO.**

**4**

**PASADO UNOS 30 MINUTOS, RETIRA LA FUENTE DEL HORNO Y REMUEVE LAS PATATAS, DA LA VUELTA AL CONEJO. PUEDES AÑADIR UN POCO MÁS DE SAL, PIMIENTA Y TOMILLO. VUELVE A METER AL HORNO HASTA QUE VEAS QUE SE DORA**

**5**

**CUANDO VEAS QUE ESTÁ DORADO POR ARRIBA EL CONEJO, RETIRA LA FUENTE Y PROPORCIONA LA VUELTA AL CONEJO PARA QUE SE TERMINE DE DORAR POR TODOS LOS LADOS. SI VES QUE SE QUEDA SECO Y SIN JUGO, EL CONEJO AÑADE UN POCO MÁS DE CERVEZA O AGUA. CUANDO ESTÉ EL CONEJO DORADO POR TODOS LOS LADOS, SACA LA FUENTE DEL HORNO Y SIRVE. ¡A COMER! CUÉNTANOS EN LOS COMENTARIOS TU OPINIÓN Y COMPARTE CON NOSOTROS UNA FOTOGRAFÍA DEL RESULTADO FINAL.**

**SI TE HA GUSTADO LA RECETA DE CONEJO AL HORNO CON CERVEZA, TE SUGERIMOS QUE ENTRES EN NUESTRA CATEGORÍA DE RECETAS DE CONEJO.**

**CON QUÉ ACOMPAÑAR EL CONEJO AL HORNO CON CERVEZA**

**SI LO DESEAS, PUEDES ACOMPAÑAR ESTE PLATO CON UNA GRAN VARIEDAD DE RECETAS DE PATATAS, SIGUE LEYENDO:**

**PATATAS ARRIERAS**

**PATATAS VIUDAS**

**PATATAS A LA IMPORTANCIA**

**PATATAS FONDANT**

**PATATAS PAJA**

**PARMENTIER DE PATATA**

**PATATAS AL AJILLO**



**EMPIEZA CON LA RECETA DE CONEJO CON CEBOLLA FÁCIL. PARA ELLO, PELA LAS CEBOLLAS Y CÓRTALAS EN TIRAS.**

**TRUCO: LA CANTIDAD DE CEBOLLA ES AL GUSTO DE CADA UNO. EN ESTE CASO, PARECE MUCHA CEBOLLA PERO SE REDUCE MUCHO AL COCINARSE.**

**2**

**PREPARA EL CONEJO. PARA ELLO, LÍMPIALO, CÓRTALO EN TROZOS, AÑADE SAL Y PIMIENTA. A CONTINUACIÓN, EN UNA CAZUELA AÑADE UN BUEN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA Y A FUEGO FUERTE INCORPORA EL CONEJO, DÉJALO SE DORE POR UN LADO. DA LA VUELTA AL CONEJO PARA QUE SE DORE POR EL OTRO Y A LA VEZ AÑADE LAS CEBOLLAS CORTADAS, ASÍ SE VAN COCINANDO A LA VEZ QUE EL CONEJO SE VA DORANDO. SI ESTÁ MUY FUERTE EL FUEGO, BÁJALO UN POCO.**

**TRUCO: SI QUEDA MUY SECO, AÑADE UN POCO MÁS DE ACEITE DE OLIVA.**

**3**

**CUANDO ESTÉ DORADO EL CONEJO Y LA CEBOLLA ESTÉ POCHADA O CON UN POQUITO DE COLOR, AÑADE EL VINO BLANCO, DÉJALO SE COCINE CON EL VINO BLANCO Y SE EVAPORE EL ALCOHOL, 10 MINUTOS APROXIMADAMENTE.**

**TRUCO: SI TE GUSTE LA CEBOLLA MUY CAMELIZADA DÉJALA QUE SE COCINE TODO UN POCO MÁS Y SE DORE LA CEBOLLA, ESTO LE DARÁ MÁS SABOR.**

**4**

**AÑADE EL CALDO O EL AGUA, QUE QUEDE CUBIERTO EL CONEJO. A CONTINUACIÓN, AÑADE UN POCO DE SAL Y, SI TE GUSTA, AÑADE TAMBIÉN ALGUNAS HIERBAS COMO TOMILLO O ROMERO. DEJA QUE SE COCINE UNOS 20 MINUTOS O HASTA QUE QUEDE EL CONEJO TIERNO A FUEGO MEDIO. SI VES QUE SE VA QUEDANDO SECO VES AÑADIENDO MÁS CALDO O AGUA.**

**TRUCO: PUEDES PREPARAR UN CALDO DE POLLO CON UNA PASTILLA DE CALDO.**

**5**

**CUANDO ESTÉ EL CONEJO AL VINO BLANCO TIERNO, PUEDES COGER LA SALSA CON LA CEBOLLA Y TRITURARLA O DEJAR LA CEBOLLA ASÍ, QUEDA TAMBIÉN MUY BUENA Y CON TODO EL SABOR.**

**6**

**¡YA ESTÁ LISTO EL CONEJO GUISADO CON VINO BLANCO Y CEBOLLA! DISFRUTA DE UN PLATO LLENO DE SABOR. CUÉNTANOS EN LOS COMENTARIOS TU OPINIÓN Y COMPARTE CON NOSOTROS UNA FOTOGRAFÍA DEL RESULTADO FINAL.**

**SI TE HA GUSTADO LA RECETA DE CONEJO CON CEBOLLA, TE SUGERIMOS QUE ENTRES EN NUESTRA CATEGORÍA DE RECETAS DE CONEJO.**

**CON QUE ACOMPAÑAR EL CONEJO CON CEBOLLA**

**SI LO DESEAS, PUEDES ACOMPAÑAR ESTA RECETA DE CONEJO CON DIFERENTES ELABORACIONES DE PATATAS:**



## CÓMO HACER CONEJO CON CEBOLLA:

1

EMPIEZA CON LA RECETA DE CONEJO CON CEBOLLA FÁCIL. PARA ELLO, PELA LAS CEBOLLAS Y CÓRTALAS EN TIRAS.

TRUCO: LA CANTIDAD DE CEBOLLA ES AL GUSTO DE CADA UNO. EN ESTE CASO, PARECE MUCHA CEBOLLA PERO SE REDUCE MUCHO AL COCINARSE.

2

PREPARA EL CONEJO. PARA ELLO, LÍMPIALO, CÓRTALO EN TROZOS, AÑADE SAL Y PIMIENTA. A CONTINUACIÓN, EN UNA CAZUELA AÑADE UN BUEN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA Y A FUEGO FUERTE INCORPORA EL CONEJO, DÉJALO SE DORE POR UN LADO. DA LA VUELTA AL CONEJO PARA QUE SE DORE POR EL OTRO Y A LA VEZ AÑADE LAS CEBOLLAS CORTADAS, ASÍ SE VAN COCINANDO A LA VEZ QUE EL CONEJO SE VA DORANDO. SI ESTÁ MUY FUERTE EL FUEGO, BÁJALO UN POCO.

TRUCO: SI QUEDA MUY SECO, AÑADE UN POCO MÁS DE ACEITE DE OLIVA.

3

CUANDO ESTÉ DORADO EL CONEJO Y LA CEBOLLA ESTÉ POCHADA O CON UN POQUITO DE COLOR, AÑADE EL VINO BLANCO, DÉJALO SE COCINE CON EL VINO BLANCO Y SE EVAPORE EL ALCOHOL, 10 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

TRUCO: SI TE GUSTE LA CEBOLLA MUY CARAMELIZADA DÉJALA QUE SE COCINE TODO UN POCO MÁS Y SE DORE LA CEBOLLA, ESTO LE DARÁ MÁS SABOR.

4

AÑADE EL CALDO O EL AGUA, QUE QUEDA CUBIERTO EL CONEJO. A CONTINUACIÓN, AÑADE UN POCO DE SAL Y, SI TE GUSTA, AÑADE TAMBIÉN ALGUNAS HIERBAS COMO TOMILLO O ROMERO. DEJA QUE SE COCINE UNOS 20 MINUTOS O HASTA QUE QUEDA EL CONEJO TIERNO A FUEGO MEDIO. SI VES QUE SE VA QUEDANDO SECO VES AÑADIENDO MÁS CALDO O AGUA.

TRUCO: PUEDES PREPARAR UN CALDO DE POLLO CON UNA PASTILLA DE CALDO.

5

CUANDO ESTÉ EL CONEJO AL VINO BLANCO TIERNO, PUEDES COGER LA SALSA CON LA CEBOLLA Y TRITURARLA O DEJAR LA CEBOLLA ASÍ, QUEDA TAMBIÉN MUY BUENA Y CON TODO EL SABOR.

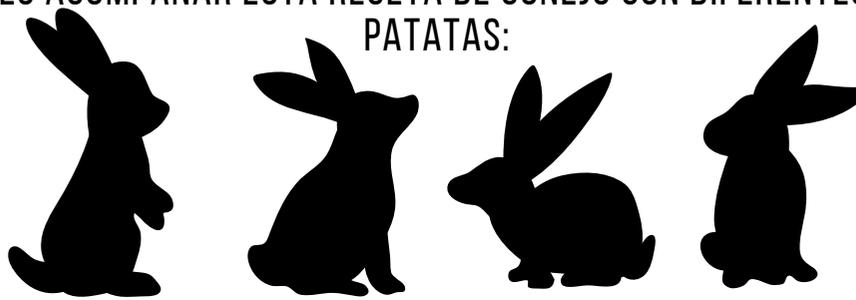
6

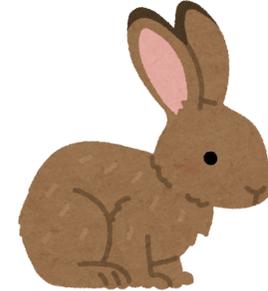
¡YA ESTÁ LISTO EL CONEJO GUISADO CON VINO BLANCO Y CEBOLLA! DISFRUTA DE UN PLATO LLENO DE SABOR. CUÉNTANOS EN LOS COMENTARIOS TU OPINIÓN Y COMPARTE CON NOSOTROS UNA FOTOGRAFÍA DEL RESULTADO FINAL.

SI TE HA GUSTADO LA RECETA DE CONEJO CON CEBOLLA, TE SUGERIMOS QUE ENTRES EN NUESTRA CATEGORÍA DE RECETAS DE CONEJO.

CON QUÉ ACOMPAÑAR EL CONEJO CON CEBOLLA

SI LO DESEAS, PUEDES ACOMPAÑAR ESTA RECETA DE CONEJO CON DIFERENTES ELABORACIONES DE PATATAS:





## CÓMO HACER CONEJO AL HORNO AL AJILLO:

1

PARA EMPEZAR CON ESTA RECETA, PRIMERO DEBES LIMPIAR EL CONEJO, RETIRANDO LA GRASA. CUANDO LO HAYAS LIMPIADO, DEBES CORTARLO EN TROZOS. SEGUIDAMENTE, ENCIENDE EL HORNO A 200 °C CON CALOR ARRIBA Y ABAJO. RECUERDA PONER LOS TROZOS DE CONEJO EN UNA FUENTE APTO PARA HORNO. DESPUÉS, DEBES SALPIMENTAR LOS TROZOS DE CONEJO Y AÑADIR UN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA.  
TRUCO: TAMBIÉN PUEDES HACER ESTA RECETA AÑADIENDO VINAGRE, DE ESTA FORMA TENDRÁS TU RECETA DE CONEJO AL HORNO CON VINAGRE.

2

DEBES PELAR LOS DIENTES DE AJO Y AÑADIRLOS A LA FUENTE EN LA QUE TENEMOS EL CONEJO. AHORA, PELA LAS PATATAS Y, SI SON PEQUEÑAS, CORTARLAS EN CUARTOS. SI, DE LO CONTRARIO, LAS PATATAS SON GRANDES, DEBES CORTARLAS EN 6 TROZOS PARA QUE SE COCINEN A LA VEZ QUE EL CONEJO. POSTERIORMENTE, ECHA UN POCO DE SAL Y ACEITE A LAS PATATAS. SIMULTÁNEAMENTE, DEBES ESPOLVOREAR UN POCO DE TOMILLO SECO O FRESCO POR TODA LA FUENTE. POR ÚLTIMO, DEBES METER AL HORNO UNOS 15 MINUTOS.  
TRUCO: SI TE GUSTA QUE SEPA BIEN DE AJO, SE PUEDEN PONER MÁS AJOS O HACER UNA PICADA DE AJOS Y ECHARLOS CON EL VINO BLANCO, ASÍ COJERA MUCHO SABOR EL CONEJO.

3

CUANDO HAYAN PASADO LOS 15 MINUTOS, DEBES SACAR LA FUENTE DE HORNO PARA DARLE LA VUELTA AL CONEJO Y A LAS PATATAS, DE ESTA FORMA SE COCINARÁN DE FORMA UNIFORME Y TE QUEDARÁ UN CONEJO AL HORNO JUGOSO Y TIERNO. SEGUIDAMENTE, ESPOLVOREA UN POCO MÁS DE TOMILLO Y, EN CASO DE SER NECESARIO, UN POCO DE SAL. DESPUÉS, AÑADE EL VASO DE VINO BLANCO Y VUELVE A METER LA FUENTE AL HORNO. AHORA, DEJA QUE LA CARNE SE COCINE DURANTE UNOS 20-30 MINUTOS.  
TRUCO: EL TIEMPO DE COCCIÓN DEPENDERÁ DE CADA HORNO.

4

DEBES IR MIRANDO QUE SE DORE TODA LA CARNE. ES IMPORTANTE QUE VAYAS SACANDO LA FUENTE Y LE DES VUELTAS HASTA QUE ESTÉ TODO DORADO. TAMBIÉN DEBES IR PINCHANDO LAS PATATAS PARA COMPROBAR SI HAN QUEDADO TIERNAS. CUANDO ESTÉ COMPLETAMENTE DORADO, ES EL MOMENTO DE SACARLO DEL HORNO. YA PUEDES SERVIR EL CONEJO CON PATATAS AL HORNO. ¿QUÉ TE PARECIÓ ESTA RECETA DE CONEJO AL AJILLO AL HORNO CON PATATAS? ¡CUÉNTANOS EN LOS COMENTARIOS!

TRUCO: SI LA CARNE QUEDA MUY SECA, PUEDES AÑADIR UN POCO DE AGUA.  
SI TE HA GUSTADO LA RECETA DE CONEJO AL HORNO AL AJILLO, TE SUGERIMOS QUE ENTRES EN NUESTRA CATEGORÍA DE RECETAS DE CONEJO.

OTRAS RECETAS CON CARNE DE CONEJO

SI TE HA GUSTADO ESTA RECETA DE CONEJO AL HORNO AL AJILLO Y TE GUSTARÍA SABER PREPARAR ESTE TIPO DE CARNE EN TODAS SUS VARIANTES, EN RECETASGRATIS TE PROPONEMOS OTRAS ELABORACIONES CON CARNE DE CONEJO:



EL ARROZ CON CONEJO ES UN PLATO SABROSO, NUTRITIVO Y LLENO DE SABOR. A LOS NIÑOS LES VA A ENCANTAR PORQUE SU SABOR ES TAMBIÉN MUY SUAVE, COMO OCURRE CON EL POLLO.

¿LO MEJOR? EL ARROZ CON CONEJO NO ES NADA DIFÍCIL DE PREPARAR, A PESAR DE NO SER UNA RECETA TAN COTIDIANA COMO EL ARROZ CON POLLO POR EJEMPLO.

PARA PREPARAR ESTE ARROZ CON CONEJO VAMOS A UTILIZAR MEDIO CONEJO, ARROZ, UN POQUITO DE VERDURAS Y UN BUEN CALDO CASERO DE VERDURAS.

EL CALDO PODÉIS COMPRARLO YA HECHO: MUCHOS DE ELLOS SON SABROSOS Y DE CALIDAD. PERO SI TENÉIS TIEMPO PARA PREPARAR UN CALDO DE VERDURAS EL DÍA ANTERIOR MUCHO MEJOR, ASÍ VOLARÉIS CON ESTA RECETA.

EL ARROZ ME GUSTA EN TODAS LAS VERSIONES POSIBLES, CONCRETAMENTE ESTE ARROZ CON CONEJO LO PREPARO HACE YA MUCHOS AÑOS. EL ARROZ QUEDA SUELTO, EL CONEJO DORADITO Y EL CALDO DE VERDURAS APORTA UN DELICIOSO SABOR. UN PLATO DE DOMINGO PARA ELABORAR EN EL DÍA A DÍA



**INGREDIENTES: 1 CONEJO TROCEADO; 2 CEBOLLAS; 4 ZANAHORIAS; 10-12 DIENTES DE AJO; 1 HOJA DE LAUREL; 1 CUCHARADA DE PIMENTÓN DULCE; 1 CUCHARADA DE TOMILLO SECO; SAL; PIMIENTA NEGRA; 3 VASOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA; 2 VASOS DE VINAGRE; 1 VASO DE AGUA**

**CÓMO PREPARARLO: EN UNA CAZUELA AMPLIA PONEMOS EL CONEJO TROCEADO Y SALPIMENTAMOS. PONEMOS POR ENCIMA LAS CEBOLLAS CORTADAS EN JULIANA, LA ZANAHORIA PELADA Y CORTADA EN RODAJAS GRUESAS, LOS DIENTES DE AJO SIN PELAR, EL LAUREL, EL PIMENTÓN, EL TOMILLO, Y SALPIMENTAMOS TAMBIÉN TODAS LAS VERDURAS. ECHAMOS UN VASO DE AGUA, DOS VASOS DE VINAGRE, Y TRES VASOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. MEZCLAMOS, TAPAMOS Y PONEMOS AL FUEGO FUERTE HASTA QUE EL CONJUNTO COMIENZE A HERVIR. EN ESE MOMENTO BAJAMOS A FUEGO MEDIO-BAJO Y LO DEJAMOS HIRVIENDO TAPADO DURANTE 45 MINUTOS.**

**ESTE ESCABECHE DE CONEJO ES UNA RECETA FÁCIL Y SANA QUE PODEMOS HACER EL DÍA ANTERIOR.**

