



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

- **MATERIA: ZOOTECNIA DE CONEJOS**
 - **MVZ. JOSÉ LUIS SUMUANO**
- **ALUMNO: CHRISTIAN VALERIA FIGUEROA VICTORIA**
 - **Septimo cuatrimestre**

Conejo guisado con sidra y romero

ingredientes

- Conejo 1
- Cebolla 2
- Diente de ajo 4
- Brandy , 2 cucharadas
- Sidra de manzana 250 ml
- Tomate cherry 250 g
- Pimentón dulce 1/2 cucharadita
- Romero fresco al gusto
- Aceite de oliva virgen extra , 3 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto



preparación

Ponemos una pequeña cantidad de aceite a calentar y vamos salteando la carne de conejo en trozos, retiramos para una fuente y reservamos. Por otra parte echamos las cebollas picaditas junto con los dientes de ajo al aceite de freír el conejo y sofreímos hasta que esté transparente unos diez minutos a fuego lento. Añadimos de nuevo a la cazuela los trozos de carne y le agregamos el brandy, flambeándolo. Una vez evaporado el alcohol del brandy añadimos el pimentón, la sidra, los tomates cherry o los trozos de tomate, el romero fresco, la sal y la pimienta.

Tapamos la cazuela y dejamos cocer durante una hora y media a fuego suave.

Conejo en salsa de mostaza y zanahorias

ingredientes

- Conejo 0.5
- Cebolla 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



preparación

Salpimentar el conejo y cocinar en una cazuela 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. Pochar ligeramente la cebolla en la misma cazuela 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.

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.

Conejo marinado con salsa de almendras

ingredientes

- Conejo troceado 0.5
- Comino en grano
- Diente de ajo 3
- Pimentón dulce
- Cebolla 1
- Almendra molida 50 g
- Brandy 50 ml
- Agua
- Harina de trigo
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra



preparación

La noche de antes pondremos los pedazos de conejo en un recipiente y añadiremos cominos (un poco al gusto), pimentón dulce, los dientes de ajo picados y un buen chorro de aceite de oliva. Mezclamos y dejamos marinar en la nevera, al menos tres horas, lo mejor toda la noche. Al día siguiente, rebozamos el conejo en harina y lo sellamos en una sartén con aceite de oliva. Reservamos.

En una cazuela, agregamos aceite de oliva y cuando esté caliente añadimos la cebolla picada en brunoise (en trocitos muy pequeños), dejamos que se poche y añadimos la harina de almendra. Cuanta más harina de almendra añadidas, más espesa será la salsa. Removemos y dejamos ligar unos 3-4 minutos.

Después, añadimos la carne y mezclamos bien. Por último, el brandy y agua hasta cubrir la carne por la mitad. Dejamos cocinar unos 20-25 minutos con la olla tapada.

Conejo en salsa de mostaza y zanahorias

ingredientes

- 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



preparación

Salpimentar el conejo y cocinar en una cazuela 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. Pochar ligeramente la cebolla en la misma cazuela 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.

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.

Conejo en salsa de naranja

ingredientes

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



preparación

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.

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.

Cuando esté la cebolla bien pochada, añadimos el conejo y removemos bien, 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.

Dejamos cocinar durante unos 35 minutos, remover de vez en cuando, cuando le falten unos 5 minutos rectificar de sal si lo necesita.

Conejo en chile rojo

ingredientes

- 1750 Gramos Conejo cortado en piezas
- 3 Piezas Chile pasilla sin semillas y remojados en agua caliente
- 3 Cucharadas Sazonador Líquido MAGGI®
- 3 Cucharadas Salsa de Soya MAGGI®
- 1 Pieza Chile chipotle sin semillas
- 8 Piezas Chile ancho sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 Tableta Chocolate para mesa ABUELITA® (90 g)
- 3 Piezas Jitomate cocidos y sin piel
- 1 1/2 Cucharadita Cebolla en polvo
- 1/4 Cucharadita Pimienta negra
- 1 Cucharadita Hierbas finas
- 1 Cucharadita Consomé de pollo en polvo
- 1 1/2 Taza Agua
- 2 Cucharaditas Aceite de maíz
- 20 Piezas Papa cambray



preparación

- Precalienta el horno a 200 °C.
- 2. Lava perfectamente el conejo, colócalo en un refractario y marínalo con el Jugo Sazonador MAGGI® y la Salsa Soya MAGGI; deja reposar por 2 horas. Para la salsa licua los chiles con el Chocolate Abuelita®, los jitomates, la cebolla en polvo, las pimientos, el agua y el consomé de pollo en polvo. Calienta el aceite, fríe la salsa, deja cocinar por 15 minutos y agrega las hierbas finas. Baña el conejo con salsa anterior, reservando un poco; agrega las papas cambray, tapa con papel aluminio y hornea por 40 minutos o hasta que la carne esté tierna. Retira del horno y sirve caliente con la salsa restante; acompaña con tortillas de maíz.

Receta de Conejo en salsa de la abuela

ingredientes

- 1 conejo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 150 gramos de tomate triturado
- 1 cucharada postre de ñora o pimiento chorizero
- 200 mililitros de vino blanco
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de sal
- 1 chorro de aceite de oliva
- 4 patatas
- 2 dientes de ajo



preparación

Para empezar con la receta de conejo en salsa de la abuela primero corta el conejo en trozos medianos y salpimienta al gusto. Reserva el hígado, ya que es uno de los secretos del conejo guisado de la abuela. Pon una cazuela con un buen chorro de aceite a fuego fuerte, añade el conejo y dóralo por todos los lados. Agrega el hígado y cuando esté cocinado retíralo y resérvalo para seguir con la preparación del conejo en salsa siguiendo la receta de la abuela. Mientras se cocina la carne, pela y pica la cebolla en trozos pequeños. Lava y pica también el pimiento verde. Cuando las verduras estén pochadas y la carne lista, añade el tomate triturado. Deja cocinar la preparación a fuego medio hasta que esté el tomate sofrito. Cuando las verduras estén pochadas y la carne lista, añade el tomate triturado. Deja cocinar la preparación a fuego medio hasta que esté el tomate sofrito. Para acompañar este plato, pela y corta unas patatas en cuadrados, fríelas en abundante aceite y añádelas a la cazuela junto al conejo. Dale un hervor para que las patatas cojan el sabor y ya estará listo.

Carne de conejo a bras

ingredientes

- 400 g de ternuras de conejo
- 4 huevos
- 1 bolsa de patatas paja
- Perejil fresco
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva



preparación

Poner una sartén grande o cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva. Cuando esté caliente, incorporar las ternuras de conejo. Salpimentar al gusto y dorar la carne.

Añadir las patatas pajas. Batir los huevos y agregar a la sartén. Remover con una cuchara de madera e incorporar el perejil fresco muy picado. Volver a remover para integrar bien los ingredientes.

Mantener en el fuego hasta que el huevo cuaje. Si te gusta, puedes añadir cebolla frita. Monta cada ración con ayuda de un aro de emplatar.

Conejo con verduras al horno

ingredientes

- 1 conejo troceado
- - 1 zanahoria
- - 1 calabacín
- - 2 cebolletas grandes
- - Aceite de oliva
- - Pimienta
- - Romero
- - Tomillo
- Zumo de limón



preparación

Cortar en juliana la zanahoria y el calabacín. Lavar y picar las cebolletas.

2 Preparar el majado con un pellizco de romero, uno de tomillo, zumo de medio limón y aceite de oliva. Salpimentar el conejo partido en trozos y colocar en el centro de un papel de aluminio grande. Poner encima de la carne las verduras y regar con el majado.

3 Cubrir con el papel de aluminio y cerrar el paquete apretando con firmeza todos los pliegues. Meter en el horno previamente calentado a 180° C durante 50 minutos. Llevar a la mesa en el mismo envoltorio sobre una fuente.

Conejo con caracoles picantes

ingredientes

- - 400 g de caracoles cocidos
 - - 1/2 conejo
 - - 1 cebolla
 - - 3 tomates
 - - 2 zanahorias
 - - 1 guindilla
 - - 100 g de pimiento verde
 - - 100 g de pimiento rojo
 - - 300 g de patatas
 - - 1 diente de ajo
 - - Aceite de oliva
- Sal y pimienta



preparación

Comenzamos añadiendo a una cazuela 40 ml de aceite de oliva y, cuando esté caliente, añadimos medio conejo troceado, salpimentamos con sal y pimienta al gusto, y doramos la carne muy bien por ambos lados. Una vez dorada, la retiramos de la olla y reservamos. Ahora añadimos a la cazuela 70 g de cebolla y 70 g de pimiento verde cortado finamente, y cocinamos hasta que la cebolla quede transparente y el pimiento tierno. Añadimos 1 diente de ajo picado y 1 cayena y, cuando empiece a dorarse el ajo, añadimos 1 cucharadita de pimentón dulce y acto seguido 100 g de tomate rallado. Dejamos cocinar el sofrito durante 10 minutos, hasta que el líquido del tomate se evapore.

Pasados los 30 minutos, añadimos 250 g de caracoles cocidos y cocinamos 15 minutos más a fuego lento. Pasado este tiempo, ya tendríamos listo para disfrutar, nuestro conejo con caracoles