



---

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

7to Cuatrimestre

Marissa Cruz Paz

“Zootecnia De Conejos”

M.V.Z: Jose Luis Sumuano Aguilar

---

Tapachula, Chiapas

# Recetas De Conejos



## 1. Conejo con caracoles picantes 2. paella de conejo y nueces

- 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

Poner una cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva. Rehogar la cebolla y el ajo picados. Añadir el resto de verduras; salpimentar. Añadir 1 dl de agua y mantener a fuego lento con la cazuela tapada 20 minutos. Trocear y salpimentar el conejo. Poner una sartén a fuego medio y agregar el conejo. Dorar bien. Añadir los caracoles y los trozos de conejo a la cazuela de las verduras. Remover y dejar cocer todo junto 5 minutos más.

- 400 g de arroz
- 500 g de conejo
- 100 g de judías verdes
- 1 tomate
- 40 g de Nueces de California
- Perejil
- 1 pimientor rojo
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Azafrán
- Sal

1 Poner una paellera al fuego con 4 cucharadas de aceite de oliva y rehogar los trozos de conejo hasta que estén dorados. Retirar y reservar.  
2 En el mismo aceite, sofreír el pimiento cortado en tiras y el tomate rallado. Añadir las judías verdes troceadas y rehogar todo junto unos instantes. Preparar un majado en un mortero con una cucharadita de sal, el azafrán, los ajos picados, una ramita de perejil y la mitad de las nueces.  
3 Volver a introducir los trozos de conejo en la paellera junto con el resto de las nueces troceadas y agregar el arroz. Verter el agua o caldo bien caliente (calcular el doble de caldo que de arroz). Añadir el majado, remover durante unos segundos y cocer 18 minutos. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

## 3. Conejo en salsa de mostaza y zanahorias 4. Conejo con chocolate al batata

- 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

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.

- 1 conejo
- 2 batatas
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 30 g de chocolate negro
- 4 ajos
- 2 dl de vino tinto
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

1 Precalentar el horno a 200° C. Horneear las batatas unos 40 minutos. Retirar, templar, pelar y trocear. Triturarlas hasta obtener un puré; reservar.  
2 Trocear el conejo y salpimentar. Pelar y chafar 2 ajos. Poner una cazuela al fuego con 3 cucharadas de aceite, el conejo y los ajos y rehogar hasta dorar. Añadir vino, el laurel y agregar agua hasta cubrir el conejo. Tapar y cocer 40 min a fuego lento. Separar el conejo del caldo y reservar.  
3 Rehogar en una cazuela con aceite, la cebolla, las zanahorias y 2 ajos. Añadir la harina y el chocolate rallado. Remover y agregar el caldo de la cocción. Una vez ligada la salsa, añadir el conejo. Servir con el puré de batata y la salsa de chocolate.

## 5. Carne de conejo a bras

- 400 g de ternuras de conejo
- 4 huevos
- 1 bolsa de patatas paja
- Perejil fresco
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva 1 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.
- 2 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.
- 3 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.

## 7. Conejo al estilo campero

- 4 paletillas de conejo
- Tomates cherry
- Orégano
- Tomillo
- Cebolla francesa
- Caldo de verduras
- Ajo
- Sal
- Pimienta

1 Precalentar el horno a 180° C. Salpimentar las paletillas de conejo al gusto y reservar. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente, echar la carne de conejo para marcar las paletillas un poco.  
2 Colocar en una fuente para horno las paletillas de conejo, las cebollitas enteras, sin pelar, y una cabeza de ajo. Regar con un chorrito de aceite de oliva y salpimentar. Meter la fuente en el horno y dejar hornear el guiso durante unos 10 minutos aprox.  
3 Añadir a la fuente unos tomates cherry enteros, el orégano, el tomillo, un poco de caldo de pollo y volver a hornear 10 minutos más. Pinchar las paletillas con un tenedor para comprobar si están en su punto. Si están un poco duras, dejar unos minutos más en el horno.

## 9. Terrina de Conejo

- 600 g de carne de conejo (limpia de huesos)
- 150 g de panceta
- 125 g de hígado de conejo
- 250 g de calabaza
- 1 cucharadita de romero fresco
- 1 chorro de vino de Oporto
- 60 g de pasas
- 50 g de pan rallado
- 2 huevos
- 50 g de nueces
- Sal y pimienta

Precalentar el horno a 170° C. Meter en la parte central una bandeja con agua, ya que la terrina la coceremos al baño maría. Poner la carne de conejo en la picadora junto a los hígados y la panceta; picar.  
2 Poner en un bol la carne de conejo, 2 huevos, 0,5 dl de vino de Oporto, romero, pan rallado, la calabaza pelada y cortada en dados, pasas, sal y pimienta. Mezclar todo de manera homogénea.  
3 Volcar la mezcla en un molde rectangular, de 1 litro de capacidad. Tapar con papel de aluminio para evitar que se reseque por la parte superior. Cocer en el horno al baño maría durante una hora.

## 6. Conejo con verduras al horno

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

1 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.

## 8. Conejo relleno

- 1 conejo
- 1 diente de ajo
- 1 rama de apio
- 1 cucharada de harina de maíz
- 2 manzanas reineta
- 3 salchichas frescas
- 3 cucharadas de vino blanco
- 2 zanahorias
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

1 Salpimentar el conejo. Lavar y cortar el hígado del conejo en trocitos.  
2 Poner una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite de oliva. Sofreír el ajo y el apio. Añadir las salchichas en trocitos y rehogar. Agregar el hígado, las zanahorias y las manzanas, también troceadas, y rehogando unos minutos más; retirar.  
3 Precalentar el horno a 200° C. Rellenar con la mezcla anterior el conejo y atar con hilo. Pintar con aceite de oliva una fuente de horno, poner encima el conejo y pintar éste también con aceite. Horneear 40 minutos. Retirar del horno. Desglasar la salsa de cocción añadiendo a la bandeja un poco de vino. Poner una sartén al fuego la salsa y un poco de harina de maíz para que espese. Servir el conejo con la salsa.

## 10. Conejo a la naranja

- 1 conejo
- azúcar
- 1 cebolla
- harina
- sal
- laurel
- pimienta
- 3 naranjas
- tomillo
- aceite
- 1 vaso de vino blanco

1 Pelar y cortar la cebolla en juliana. Cortar el conejo en trozos. Salar y enharinar los trozos de conejo. Poner una cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva. Añadir la cebolla cortada y el conejo. Sofreír unos minutos y añadir el vino blanco. Mantener al fuego para que se evapore el alcohol.  
2 Hacer zumo de dos naranjas. Pelar la otra naranja reservando la piel, quitando la parte blanca y separando en gajos. Poner en la cazuela la piel de naranja, el tomillo y el laurel. Dejar cocer unos 45 minutos. Añadir a continuación el zumo de naranja, rectificar de sal si hiciera falta y dejar al fuego cinco minutos más.  
3 Poner una sartén al fuego. Pasar los gajos de naranja por azúcar y, con la sartén bien caliente, añadir los gajos de naranja y dar vuelta y vuelta. Retirar de la cazuela la piel de naranja, el tomillo y el laurel. Servir el conejo con su salsa y los gajos de naranja.

# Bibliografía:

<https://www.nuevoestilo.es/recetas-trucos-cocina/g61365126/recetas-con-conejo/>