



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 pimiento 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.

- 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/>