

CAZUELA DE CONEJO

Ingredientes



- 1 Conejo deshuesado, partido en trocitos.
- 2 Zanahorias grandes en tiritas.
- 1 Libra de arvejas.
- 4 Papas grandes peladas en tajadas.
- 2 Cebollas de huevo en tiritas.
- 1/2 libra de tocino carnudo en trocitos.
- 2 Tomates.
- 1 Paquete de sopa de pollo.
- 1 Tarro de champiñones 250 grs.
- 1 Vasito de vino blanco.
- Tomillo, laurel, limón, sal, pimienta, ajo y ají al gusto.
- 1/2 Taza de pimentón en tiras delgadas.
- 1/2 Taza de apio en tiras delgadas.

Preparación

Aliñe el conejo con el tomillo, laurel, limón, pimienta, ajo, ají y sal, puede ser desde la víspera. Frite el tocino, retírelo de la sartén y resérvelo y en este aceite dore el conejo.

Luego póngalo a cocinar 40 minutos a fuego medio en una taza de agua, agregue la zanahoria y la papa.

Disuelva la sopa de pollo en 1 y 1/2 taza de agua y deje hervir por 10 minutos, luego agregar las arvejas, los champiñones, la cebolla, el pimentón, los tomates, los chicharrones y el apio, el conejo con las papas y zanahoria.

Cocine durante 10 minutos más, se puede servir con arroz blanco y papas a la francesa.

CONEJO CAMPESINO

Ingredientes



- Trozos de conejo en canal.
- 10 champiñones.
- Harina.
- Aceite.
- 3 cebollitas pequeñas.
- 1 taza de caldo de carne o pollo.
- Sal, pimienta.

Preparación

Se sazonan los trozos de conejo con sal y pimienta y se pasan por harina. A continuación se fríen, en ese mismo aceite se sofríen los champiñones en trozos y las cebollitas enteras. Se pone todo en una cacerola, se añade el caldo y se pone a fuego lento, dejando hervir por lo menos durante 15 minutos, revolviendo con cuchara para que no se pegue. Si fuera necesario se añade caldo, pero sólo para que no se pegue y se cuezan las verduras, tiene que quedar con poco líquido.

CONEJO EN SALSA



Ingredientes

Una canal de conejo, cortada en trozos.
 100 Gramos de pasas.
 100 Gramos de ciruelas pasas.
 50 Gramos de champiñones.
 1 Canela en astilla.
 1 Cebolla.
 2 Dientes de ajo.
 2 Tomates maduros.
 1 Vasito vino blanco.
 6 Almendras tostadas.
 4 ó 5 Avellanas.
 1 Rebanada de pan frito.
 Harina.
 Aceite.
 Sal y pimienta.
 ¾ litro de caldo aguado.

Preparación

Salpimentar el conejo y colocarlo en una cazuela (mejor de barro) con el aceite y la astilla de canela. Dejar que vaya dorando a fuego medio. Cuando vaya cogiendo color añadirle el vino y continuar la cocción hasta que haya reducido. Sacar el conejo de la cazuela y reservar.

Picar las almendras, las avellanas, cortar en trozos los champiñones, el pan frito, los ajos y media cebolla. Cuando esté bien mezclado añadirle los tomates rallados, una pizca de sal y mezclarlo todo.

Poner de nuevo la cazuela con el aceite con que se fritó el conejo, se le echa la preparación anterior y se revuelve. Añadirle las pasas y ciruelas, que se han tenido en remojo por media hora, luego se escurren, dejarlo unos minutos. Desleir en un poco de agua una cucharada de harina, incorporarla al guiso, remover un par de minutos y añadir el agua. Cuando empiece a hervir se pone el conejo, sal y se deja que se vaya haciendo a fuego lento hasta que el conejo esté tierno.

CONEJO EN ADOBO



Ingredientes

1 Conejo mediano.
 Aceite.
 1 Hoja de laurel.
 4 Dientes de ajo.
 1 Cebolla.
 Sal.
 Orégano.
 Pimienta negra.

Preparación

Lo primero que debemos hacer es limpiar y trocear bien el conejo. Salpimentar y pasar a la olla con tres partes de aceite y una de vinagre. También añadir la cebolla picada, el orégano, los cuatro dientes de ajo, la hoja de laurel, la pimienta negra y una pizca de sal. Ponemos todo ello a hervir en esa misma olla, muy bien tapado y a fuego lento, durante unos 30 minutos. Servir cuando esté bastante frío.

Con este adobo el conejo preparado se conservará en perfectas condiciones durante una semana dentro de la nevera, aunque también se puede congelar para que se conserve durante mucho mas tiempo sin perder nada de su estupendo sabor.

CONEJO RELLENO



Ingredientes

1 Conejo.
 200 Gramos de jamón cocido.
 50 Gramos de queso rallado.
 1 Huevo.
 1 sobre de champiñones secos.
 Pan remojado en leche o agua.
 Ajo picado.
 Perejil.
 Pimienta.
 Sal.
 Aceite.
 1 Cebolla.

Preparación

Preparar el relleno picando los menudos del conejo y agregando los champiñones, pan remojado y desmenuzado. Cortar el jamón en trocitos, picar la cebolla y sofreirla, mezclar los ingredientes anteriores con el queso rallado, el huevo batido y los condimentos.

Salpimentar el conejo, rellenar con la mezcla obtenida, coser la abertura y poner en asadera en horno moderado durante 1 hora y cuarto.

CONEJO EN SALSA DE CHAMPIÑONES



Ingredientes

1 Conejo deshuesado.
 4 Cucharadas de aceite.
 2 Cucharadas de manteca.
 1 Cebolla.
 250 Gramos de champiñones partidos.
 1/2 Taza de arvejas.
 1/2 Cucharada de maizena.
 150 Gramos de espárragos verdes en cubo.
 200 Gramos de crema de leche.
 100 cc de caldo de ave.
 1 Diente de ajo picado.
 2 Puerros en rodajas.
 1 Pimentón.
 1 Pizca de azúcar.
 Cebollín fresco.
 Sal y pimienta.
 Jugo de limón.
 Salsa Inglesa.

Preparación

Trozar el conejo. Dorarlo en aceite, agregar y saltear el ajo, el pimentón y el puerro. Añadir 1/2 taza de caldo preparado, sal, pimienta y cocinar 10 minutos tapado a fuego lento. Incorporar la crema, reducir a la mitad en fuego moderado. Retirar el conejo y las verduras de la sartén, saltear los champiñones, agregar los espárragos, sal y azúcar, sofreír durante 3 minutos.

Volver el conejo y las verduras al sartén y apagar la llama, incorporar sal, pimienta, jugo de limón, salsa inglesa y el cebollín picado.

HAMBURGUESAS DE CONEJO

Ingredientes



1 kg de carne de conejo sin hueso.
 ¼ Libra de tocino sin piel.
 1 Pimentón rojo.
 2 Huevos.
 10 Cucharadas de harina de trigo.
 3 Cebollas de huevo.
 1 Cucharadita de sal pimienta, 1 cucharadita de azúcar.
 Ajo, cilantro al gusto.

Preparación

Separar bien la carne de los huesos, moler la carne bien dos veces, moler el tocino sin piel una sola vez. Picar finamente el pimentón, la cebolla, el cilantro. Añadir sal, pimienta y azúcar, mezclar a mano todo junto con los huevos y la harina hasta conseguir una pasta homogénea.

Armar las hamburguesas al gusto y colocarlas sobre plástico para que no se peguen. Asar en plancha o en sartén antiadherente.

CONEJO ASADO

Ingredientes



1 Conejo tierno, limpio, eviscerado.
 300 Gramos de hígado de cerdo o vaca.
 150 Gramos de manteca.
 4 Cucharadas de aceite.
 Sal y pimienta.

Ingredientes para el adobo

1 Cebolla mediana.
 Sal y pimienta al gusto.
 1 Copita de vino.
 1 Hoja de laurel cortada en trocitos.
 1 Cucharada de romero.
 3 Dientes de ajo cortados en rodajas.

Preparación

Se mezclan en un tazón los ingredientes del adobo y se baña con el conejo, dejándolo durante 6 horas en la nevera.

Se escurren los trozos de conejo del adobo y se colocan en una parrilla, sobre calor suave, hasta que esté tierna la carne, dando vueltas los trozos para que se doren bien.

Mientras tanto, en una sartén, con la manteca se saltean los 300 gramos de hígados cortados en trozos sobre calor muy fuerte, junto con la cebolla picada que quedó del adobo, cuidando de que no se sequen. Se salpimentan, se retiran de la sartén y se muelen. Una vez reducidos a puré, se colocan nuevamente en la sartén, se añade un poco de liquido del adobo, 1 vasito de vino y se calienta bien. Servir el conejo cubierto con esta salsa.

EMPANADAS DE CONEJO

Ingredientes



Discos chicos de masa de hojaldre en cantidad necesaria
 250 gramos de conejo cocido en trocitos.
 2 Huevos duros.
 Queso gruyere rallado.
 1 Cebolla picada.
 2 Cebollitas sofridas en manteca o aceite.
 3 Cucharadas de manteca blanda.
 1 Cucharada de sal.
 Pimienta al gusto.
 100 gramos de pimentón rojo.

Preparación

Preparar el relleno desmenuzando el conejo y agregando los huevos duros finamente picados, el queso, la manteca, la cebolla picada, las cebollitas fritas, la sal, pimienta al gusto, pimentón. Condimentar.
 Mezclar todo y rellenar los discos formando las empanaditas. Cocinar en horno moderado o freirlas.

NUGGETS DE CONEJO

Ingredientes



1 Conejo mediano.
 Sal, pimienta.
 Aceite.
 Harina para apanar.
 Crema de leche.
 1 Huevo cocido.

Ingredientes para el adobo

1 Cebolla grande.
 2 Cucharadas de salsa de soya.
 1 Hoja de laurel.
 Mostaza.
 Tomillo, romero y perejil.

Preparación

Cocinar los trozos de conejo bien adobado, moler la carne de conejo. Se le agrega el huevo finamente picado, la crema de leche, pimienta, sal al gusto.
 Se forman con esta masa bolitas, se pasan por la harina de apanar y se freían en aceite bien caliente.