

# RECETAS



# **CONEJO**

- 1- **CONEJO AL VINO BLANCO.**
- 2- **CONEJO CON MOSTAZA.**
- 3- **CONEJO AL ORÉGANO.**
- 4- **CONEJO A LA VALDIVIANA.**
- 5- **ESTOFADO DE CONEJO.**
- 6- **CONEJO A LA ESPAÑOLA.**
- 7- **RIÑONCITOS DE CONEJO AL VINO TINTO.**
- 8- **COCINA CHILENA: CONEJO AL HORNO.**
- 9- **CONEJITO A LA CERVEZA.**
- 10- **CONEJO A LA CERVEZA NEGRA.**
- 11- **CONEJO AL CHOCOLATE.**
- 12- **CONEJO CON BERENJENAS A LA PROVENZAL.**
- 13- **CONEJO A LA ITALIANA.**
- 14- **PAELLA CON CONEJO.**
- 15- **CONEJO PICANTE.**
- 16- **CONIGLIO AFFOGATO ALLA MOLISANA.**
- 17- **CONEJO CON MOSTAZA, CEBOLLA Y CREMA.**
- 18- **CONEJO Y CHAMPIGNONES.**
- 19- **ARROLLADO DE CONEJO RELLENO Y HOJAS VERDES.**
- 20- **CONEJO CON ACEITUNAS.**
- 21- **CONEJO AL OPORTO.**
- 22- **CONEJO EN COCO.**
- 23- **CARPACCIO DE CONEJO.**
- 24- **CONEJO ADOBADO DE MECO.**
- 25- **CONEJO A LA BELLA MONJITA.**
- 26- **SALTIMBOCA DE CONEJO.**
- 27- **CONEJO CON CIRUELAS PASAS.**
- 28- **EMPANADAS DE CONEJO.**
- 29- **CONEJO A LA PARRILLA.**
- 30- **CHOP SUEY DE CONEJO.**
- 31- **CONEJO ESTOFADO A LA CHILENA.**
- 32- **ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES.**
- 33- **CONEJO CON SALSA DE ALMENDRAS.**
- 34- **GUISO DE CONEJO CON NABO.**
- 35- **PATATAS CON CONEJO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS.**
- 36- **LENTEJAS CON CONEJO.**
- 37- **CONEJO EN ESCABECHADO DE NARANJA.**
- 38- **GIBELLOTTE DE CONEJO.**
- 39- **CONEJO AL CURRY.**
- 40- **CONEJO A LA VINAGRETA**

# 1

## **CONEJO AL VINO BLANCO**

### **Ingredientes:**

- 1 conejo.
- 1 vaso de aceite.
- 1 vaso de vinagre.
- 1 cucharadita de canela.
- 2 hojas de laurel.
- 1 cucharadita de romero.
- 1 cucharadita de pimienta en grano.
- 30 g. de manteca.
- 1 cucharada de aceite.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal.

### **Preparación:**

Limpiar y lavar bien el conejo. Cortarlo en trozos. Poner en un recipiente hondo y rodar con el aceite y el vinagre. Añadir la canela, el laurel triturado, el romero, la pimienta recién machacada y sal, remover y dejar en maceración toda la noche. Al día siguiente escurrir el conejo. Calentar en una cacerola el aceite y la manteca y poner los trozos de conejo removiendo de vez en cuando para que se doren parejo. Rociar con el vino y continuar la cocción hasta que el conejo esté tierno. Si es necesario agregar caldo de verduras.

2

## **CONEJO** **CON MOSTAZA**

### **Ingredientes:**

- 1 conejo entero.
- 3 ó 4 dientes de ajo.
- Mostaza.
- Aceite de oliva.
- Pimienta.
- Sal.
- Tomillo.

### **Preparación:**

Salpimentar el conejo y untarlo por dentro y por fuera con la mostaza. Se coloca en una fuente y llevarlo al horno, previamente untada con aceite de oliva, con tres o cuatro dientes de ajo en su interior.

A media cocción yo le hecho un poco de tomillo por encima para darle mejor gusto. Verdad que es sencillo?

Pues el resultado es para chuparse los dedos.

## **CONEJO** **AL ORÉGANO**

### **Ingredientes: (6 personas)**

- 1 conejo.
- 2 cucharadas de aceite.
- sal.
- 100 gramos de orégano.
- agua para rociar.

### **Preparación:**

Coloque el conejo en una fuente para horno, luego salarlo y rociarlo con aceite y bastante orégano. Lleve a horno fuerte unos instantes hasta que se dore. Luego baje el horno a temperatura moderada, rocíe el conejo con agua y cocine así durante unos 45 minutos más o menos, hasta que esté tierno. Cuide de que siempre se mantenga húmedo agregándole agua si fuera necesario y rociando el conejo con su propio jugo.

## **CONEJO A LA VALDIVIANA**

### **Ingredientes:**

- 1 conejo.
- 1 hoja de laurel.
- 100 g de callampas (hongos).
- ½ taza de aceite.
- ½ cucharadita de perejil picado.
- 2 cebollas.
- 1 cucharada de aguardiente.
- 1 cucharada de harina.
- 2 dientes de ajo.
- sal y pimienta.

### **Preparación:**

En una cacerola fría el ajo, la cebolla y el perejil picados. Agregue el conejo despresado y deje dorar. Añada las callampas cortadas en trocitos, el aguardiente, y el laurel. Espolvoree harina sobre la preparación; agréguele un poco de caldo y deje cocer hasta que esté tierno.

## **ESTOFADO DE CONEJO**

### **Ingredientes: (6 personas)**

- 1 conejo.
- 1/2 taza de aceite.
- 2 zanahorias.
- pimienta entera.
- 1/2 cucharadita de orégano.
- 1/2 cucharadita de perejil picado.
- 1 taza de vino blanco.
- 3 cebollas.
- 1 ají entero.
- 1 cucharada de harina.
- 1 hoja de laurel.
- sal y pimienta.

**Preparación:** Sumerja el conejo durante varias horas en agua con vinagre y hierbas aromáticas. Sáquelo y téngalo suspendido durante un rato para que escurra bien. A continuación dore las presas una por una. En una cacerola coloque una capa de cebolla a la pluma y otra de zanahorias en rodajas finas. Coloque encima las presas y cubra con cebolla; agregue el orégano, el perejil, la sal, la pimienta y la hoja de laurel. Agregue el aceite y el vino. Deje hervir a fuego lento durante una hora, al cabo de ese tiempo espolvoree con una cucharada de harina y deje que se termine de cocer. No revuelva la olla, solamente sacúdala para que no se pegue.

## **CONEJO** **A LA ESPAÑOLA**

**Ingredientes:** (para 5 personas)

- 1 conejo en trozos.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- aceite de oliva.
- 1 cucharada de harina.
- 1 copa de vino jerez.
- 1 taza de caldo.
- ¼ kg de puerro (ajo porro) picado.
- 1 cucharada de perejil picado.
- sal y pimienta.
- 1 hoja de laurel.
- 1 cucharada de azúcar.

**Preparación:** Limpie el conejo, córtelo en trozos, salpimíentelo y dórelo en la manteca mezclada en un poco de aceite de oliva. Retire la carne y dore los puerros. Vuelva a poner la carne, cubra con el jerez, el caldo, los condimentos, el perejil y la harina desleída en agua, revuelva y cocine tapado hasta que el conejo esté tierno (puede agregarse más caldo).

Para congelar: coloque en una fuente con tapa o en bolsas para baño de María o al vacío y lleve al frío. Para descongelar solo colocar las bolsas dentro del baño de María.

**Montado del plato:** Servir con verduras torneadas: papas (patatas), batata (boñato, camote, patata dulce), zanahorias y cebollitas glaseadas, todo espolvoreado con perejil picado finamente. La otra forma es colocar dentro de una cazuela de barro individual y cubrir la superficie de la cazuela con masa de hojaldre (a forma de tapa) pegando los bordes de la masa a los de la cazuela con una mezcla de harina y agua (tipo pegote, masacote); hacer un orificio en el centro a modo de chimenea, pintar la superficie con huevo batido y llevar al horno hasta dorar bien. Servir de inmediato.



## **RIÑONCITOS DE CONEJO**

### **AL VINO TINTO**

#### **Ingredientes para dos:**

- 400g de riñoncitos de conejo.
- 25g de panceta (tocino) ahumado.
- 70g de champiñones.
- ½ cucharada de harina.
- 75ml de vino tinto.
- 125ml de caldo de carne (o con huesos de conejo).
- 250g de papas (patatas).
- tomillo, perejil frescos y aceite.

**Procedimiento:** Pele los riñones, córtelos en tajaditas, échelos sal gruesa y déjelos escurrir unos minutos, enjuáguelos y séquelos. Corte la panceta (tocino) en bastoncitos, caliéntelos con una cucharada de aceite, en una cazuela. Antes de que tome color agregue los riñones cortados, saltee a buen calor y espolvoree con harina, mezcle, cocine un segundo y moje con el vino tinto. Cuando se espese la salsa añada el caldo, el tomillo y las papas cortadas en dados (cocidas). Mezcle, añada los champiñones enteros (si son pequeños, si son grandes en cuartos o mitades) previamente salteados en mantequilla.

**Preparación:** Caliente un minuto, corrija sal y pimienta y sirva con perejil fresco picado por encima. Otra forma de presentar este plato es en canastas o bols realizados con queso parmesano o provolone, para lo cual se ralla el queso y se lo extiende en una sartén de teflón o en forma circular sobre un papel enmantecado al horno. Cuando se funde el queso y dora se retira con una espátula y se coloca el círculo (aun caliente) de queso sobre el dorso de un bols, adquiriendo su forma, al enfriarse se endurece y queda crujiente. Utilizaremos este plato comestible para presentarlo, espolvorearemos con el perejil picado y terminaremos con unos crujientes de panceta (tocino) para dar altura. Se pueden poner a un costado de la canastita unas rodajas finas de hongos con y sobre estos un hijo de aceite de perejil, albahaca o cilantro, con otro de aceite o emulsión de aceite y puré de morrones (allí se puede jugar con los tres colores: amarillos, verdes y rojos).

## 8

# De la cocina chilena: CONEJO AL HORNO

### **Ingredientes:(6 personas)**

- 1 conejo.
- salvia.
- albahaca.
- 1/8 de mantequilla o margarina.
- perejil.
- 1 ramito de romero.

### **Preparación:**

Sumerja el conejo durante varias horas en agua con vinagre y hierbas aromáticas, (salvia, perejil y albahaca).

Sáquelo y téngalo suspendido durante un rato para que escurra bien. Colóquelo sobre una mesa, crúcele las patas y sujéteselas con un trozo de pita. Cubra el cuerpo del conejo con tiras de tocino, ponga dentro de su abdomen pedacitos de margarina y un ramito de romero.

Lleve al horno en una fuente enmantecada, cocinándolo a temperatura suave y rociándolo de vez en cuando con su propia salsa. Cuando calcule que está a punto, saque el tocino y dórelo a fuego fuerte. Sirva acompañado de rodajas de limón y ensalada.

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

