



Noticias boletín MARZO 2021

Los ganaderos de conejo lanzan un ‘SOS’ ante el cierre de explotaciones.

Las explotaciones cunícolas murcianas piden ayuda

México: vacunan a más de seis mil conejos contra enfermedad viral

Un estudio señala que la microbiota intestinal del conejo de monte depende del medio

SECTOR CÁRNICO

Macroproyecto de 3.500 euros para el sector cárnico español.

La producción de carne aumenta en 2020.

Las industrias de porcino generan 24.000 puestos de trabajo en la España rural.

INTERPORC: “El sector porcino tendrá un papel clave en la recuperación y transformación de la economía de España”.

CARREFOUR, CASINO y ALDI denunciados por los avicultores franceses.

Retos 2021 para el sector avícola: cambios normativos e influenza aviar.

GASTRONOMÍA

Receta de muslos de conejo a la cerveza negra, de Karlos Arguiñano.

Receta de conejo al ajillo en 4 pasos: una carne sabrosa y muy sana.

Conejo con majado de aromáticas.

Conejo con cerezas, receta paso a paso.

Conejo: carne blanca y delicada.

Receta de paella de conejo y verduras.

Cómo hacer una paella valenciana que la aplaudan hasta los valencianos.

Conejo casero al ajo cabañil.

LOS GANADEROS DE CONEJO LANZAN UN 'SOS' ANTE EL CIERRE DE EXPLOTACIONES

En los últimos dos meses cinco ganaderías profesionales, de 15 activas en 2020, han dejado de producir.

Alberto Sánchez 23-02-2021.- La Opinión de Murcia.

El sector cunícola en la Región de Murcia, dedicada a la producción de la carne de conejo, comienza a dejar un rastro testimonial de lo que antaño fue un sector relevante en la comunidad. Una quincena de explotaciones profesionales de conejo se mantenía en pie hasta el año pasado, junto a otras nueve ligadas al autoconsumo. En 2008 eran 40 explotaciones y en 2016 había un total de 31. Entre ese año y el 2020 el número de explotaciones profesionales ha disminuido en la Región más de un 40%, su censo de reproductoras lo ha hecho en un 23% y la producción destinada a matadero en más de un 35%. Hasta el pasado año el sector mandaba a los mataderos 448.672 ejemplares, y esto tras perder una producción de 247.971 individuos en cuatro años.



El dato más relevante y el que refleja el impacto de la pandemia se halla en la comparación de los dos últimos meses. Desde diciembre cinco explotaciones que quedaban en activo de 15 el pasado año han dejado de producir y de enviar conejos a los mataderos. El consumo de esta carne se focalizaba casi exclusivamente en la restauración y hostelería y las reuniones y acontecimientos sociales y familiares. Con las restricciones impuestas en estos dos ámbitos, el sector atraviesa la crisis de la pandemia muy tocado y con la previsión en lo que resta de año de ir de mal en peor. La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de la Región de Murcia (UPA) ha reclamado al consejero de Ganadería, Antonio Luengo, una reunión para tratar de buscar salidas a un sector que pide un impulso en la diferenciación de sus producciones y una campaña de promoción del consumo.

El consejero se ha comprometido a reunirse en los próximos días con Carlos Esparcia, secretario de ganadería de UPA en Murcia, ya que señala que este es «un problema que preocupa, ya que se arrastra varios años por el descenso del consumo y que la pandemia ha agudizado en los últimos meses».

Esparcia subraya que el sector esperaba fechas clave en el calendario de los ganaderos como las fiestas valencianas en torno a San José, donde el consumo de carne de conejo en la comunidad vecina se dispara. Con la cancelación de los eventos festivos y las restricciones en reuniones sociales, la esperanza se diluye para los próximos meses. A esto hay que sumarle los problemas que el sector lleva arrastrando años: ausencia de relevo generacional en el sector, pérdidas económicas por el cierre de explotaciones en zonas rurales de la Región de Murcia o disminución de la industria ligada al sector como los mataderos.

«Los cunicultores murcianos no han contado con el apoyo del Gobierno regional en los últimos años», explica Esparcia, «y eso explica que regiones limítrofes hayan incrementado su producción mientras que en la Región de Murcia es continua la desaparición de granjas»

<https://www.laopiniondemurcia.es/comunidad/2021/02/23/ganaderos-conejo-lanzan-sos-cierre-35311016.html>

LAS EXPLOTACIONES CUNÍCOLAS MURCIANAS PIDEN AYUDA

Eurocarne. 25-02-2021

Ausencia de relevo generacional en el sector, pérdidas económicas por el cierre de explotaciones en zonas rurales de la Región de Murcia, disminución de la industria ligada al sector (mataderos) y ahora encima la covid-19. El sector cunícola de la Región de Murcia está, según la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de la Región de Murcia (UPA), en riesgo de desaparecer.



Desde UPA alertan que la situación es crítica después de que el consumo de conejo haya caído significativamente tras un año de actividad bajo mínimos de hostelería y restauración y por la reducción de reuniones sociales y familiares. Por ello, piden al gobierno regional ayudas para los productores que promocionen esta carne tradicional, sana y saludable, que producen explotaciones familiares en zonas rurales y desfavorecidas.

En el periodo comprendido entre 2016 y 2020, el número de explotaciones profesionales ha disminuido en la Región de Murcia más del 40%, su censo de reproductoras lo ha hecho en un 23% y la producción destinada a matadero en más de un 35%. Desde UPA sostienen que otras Administraciones autonómicas, como la Comunidad Valenciana, han subvencionado y promovido el desarrollo de marcas competitivas, algo que no ocurriría en el caso de Murcia.

Así, desde el sector cunícola murciano reclaman ayudas para los productores, impulso para la diferenciación de las producciones regionales y una campaña de promoción del consumo que ayude a una mayor presencia de la carne de conejo en restauración y hostelería.

MÉXICO: VACUNAN A MÁS DE SEIS MIL CONEJOS CONTRA ENFERMEDAD VIRAL

EL DIA- 4-2-2021

En los primeros 15 días de vacunación, el personal del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) ha inmunizado cuatro mil 278 animales en 122 predios de traspatio y mil 750 en tres granjas.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural informó que a dos semanas de iniciar la vacunación para contener el brote de la enfermedad hemorrágica viral de los conejos tipo 2 (EHVC-T2), los médicos veterinarios del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) han inmunizado a cuatro mil 278 animales en 122 predios de traspatio y mil 750 en tres granjas.



El organismo sanitario emprendió la aplicación inmediata del antígeno el pasado 18 de enero, un día después de que se confirmara la presencia de la enfermedad en una pequeña granja de Texcoco, Estado de México, y días después en el municipio de San Juan Teotihuacán, situación que pone en riesgo a la zona cunícola más importante del país, toda vez que se trata de una actividad que es medio de vida de miles de productores de pequeña escala.

<https://www.diariomarca.com.mx/2021/02/vacunan-a-mas-de-seis-mil-conejos-contr-enfermedad-viral/>

UN ESTUDIO SEÑALA QUE LA MICROBIOTA INTESTINAL DEL CONEJO DE MONTE DEPENDE DEL MEDIO

AGENCIAS04/02/2021 10:30

Córdoba, 4 feb (EFE).- Un estudio de la Universidad de Córdoba y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) revela que las diferencias espaciales entre la microbiota intestinal del conejo depende más de factores medioambientales que de la subespecie.

Según ha informado este jueves la Universidad cordobesa, el trabajo ha analizado la microbiota intestinal de conejos de monte de distintas zonas geográficas y ha comprobado cómo las diferencias entre ellos responden más a los factores medioambientales que a los propios de cada subespecie.

El estudio ha sido desarrollado Departamento de Botánica, Ecología y Fisiología Vegetal de la Universidad de Córdoba junto con el Instituto de Estudios Sociales Avanzados (IESA) y el Centro de Estudios Avanzados de Blanes (CEAB), ambos dependientes del CSIC, para abordar la relevancia que tiene en especies de vida silvestre la relación entre la estructura del microbiota intestinal -conjunto de microorganismos presentes en un entorno definido- y el estado de salud del animal.

El conejo de monte europeo es una especie clave en términos de biodiversidad y tejido económico en zonas rurales donde es una de las principales especies cinegéticas, según la Universidad de Córdoba, que destaca que la mortalidad debido a la depredación y al impacto de enfermedades como la mixomatosis y la enfermedad hemorrágica, sumado al desplazamiento de sus poblaciones hacia zonas agrícolas ha provocado que haya áreas donde esta especie esté en peligro de extinción.

El análisis de la variación de la microbiota entre diferentes subespecies de conejo salvaje localizadas en diferentes zonas geográficas y su comparación con la de conejos en cautiverio reveló varias cuestiones, como la importancia del medioambiente en la composición de esta, hasta afectar a la eficiencia en la digestión de alimentos ricos en fibra.

Por ello, el trabajo considera muy probable que las variaciones geográficas en la microbiota del conejo se expliquen por factores ambientales como la calidad del hábitat y la disponibilidad de recursos alimentarios y demuestra el potencial del estudio del microbioma del conejo como parámetro para caracterizar poblaciones y subespecies. **EFE**

SECTOR CÁRNICO

MACROPROYECTO DE 3.500 EUROS PARA EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL

Cárnica C de comunicación. 16 febrero 2021

3.500 millones de euros para lograr la modernización estructural del sector es la magnitud del proyecto que ha unido a 21 empresas del sector cárnico. El proyecto abarca toda la cadena alimentaria, desde las granjas de ganado hasta las plantas de transformación, pasando por los mataderos, las salas de despiece o la industria de frío.

BOLETÍN INTERCUN MARZO 2021

El proyecto está siendo desarrollado por LLYC y coordinado por Fernando Moraleda, y las seis organizaciones Interprofesionales (INTERPORC, PROVACUNO, ASICI, INTERNCUN, AVIANZA e INTEROVIC) han sido las facilitadoras del inicio del proyecto que en estos momentos ya está en manos de las siguientes empresas: Vall Companys, Grupo Fuertes, Campofrío, Grupo Jorge, Incarlopsa, Uvesa, Fribin, Grupo Coren, Covap, Grupo Empresarial Costa, Olot Meat, Faccsa, Famadesa, Sánchez Romero Carvajal, Montesano, Grupo Medina, Costa Brava Mediterranean Food, Celevant, Encinar de Humienta, Moralejo y Grupo Hermi.

El objetivo es obtener los fondos denominados Next Generation de la Unión Europea, y para ello se ha presentado al ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico, así como al de Industria, Comercio y Turismo.

El proyecto, presenta cinco áreas de interés (despoblación, industria, economía circular, renovables y digitalización de la pyme), se encuentra abierto a la participación de nuevas empresas y pretende ser presentado al Gobierno en el mes de abril. A este respecto, Fernando Moraleda señala al área Cárnica de C de Comunicación que "el sector espera que el Gobierno, a través de los fondos europeos, ayude en la cofinanciación de este proyecto para su realización".

El objetivo es modernizar estructuralmente el sector cárnico español y por ello, alguno de sus puntos centrales son:

Trazabilidad. El proyecto se marca como objetivo transversalizar la gestión de los datos en el conjunto de la cadena y crear un blockchain para darle un mayor valor añadido, sobre todo en el exterior.

Innovación en la cadena de valor.

Aumento de la competitividad.

Seguridad alimentaria y bienestar animal.

Aumentar el empleo entre la población más joven y entre las mujeres.

Nuevos modelos de negocio.

<https://carnica.cdecomunicacion.es/noticias/43093/macroproyecto-de-3-500-euros-para-el-sector-carnico-espanol>

LA PRODUCCIÓN DE CARNE AUMENTA EN 2020

Redacción DonRural 3-02-2021

La producción de carne en los once primeros meses del año se elevó a 6,63 millones de toneladas, un 4,5% más que en el año anterior, según los datos de la encuesta de sacrificio ganadero que publica el Ministerio de Agricultura. Hay que tener en cuenta que la producción de carne en estos meses se ha visto muy condicionada por el estado de alarma, la evolución de la COVID y la drástica caída del turismo.

La producción de porcino aporta más del 66% al total del sector cárnico. Aunque el balance final de la producción de carne en los primeros once meses del año ha sido positiva, no todos los subsectores han tenido buenos resultados. Así, con la excepción del porcino y las aves, en todas las cabañas se produjeron caídas de producción. Así, la producción de bovino descendió un 3,15% hasta 617.330 toneladas; la de ovino un 7% hasta 100.537 toneladas; la de caprino un 3% hasta las 8.716 toneladas; la de equino un 2,7% hasta las 8.675 toneladas y la de conejo un 1,5% hasta las 47.058 toneladas.

En el caso del porcino, la producción aumentó un 7,7% hasta las 4.585.629 toneladas, mientras que la producción de carne de aves registró en los primeros once meses del año 2020 un ligero aumento (0,04%) hasta llegar a 1,5 millones de toneladas.

Como se aprecia en los datos del Ministerio, de la producción total de carne en 2020 el 66% corresponde a la producción de porcino, que además es la cabaña que más crece.

LAS INDUSTRIAS DE PORCINO GENERAN 24.000 PUESTOS DE TRABAJO EN LA ESPAÑA RURAL

Agrodigital 18/02/2021

Más de 1.180 industrias de porcino españolas se ubican en municipios de menos de 5.000 habitantes, donde generan más de 24.000 empleos directos, lo que supone el 35% del empleo total de la industria porcina, según los datos elaborados por la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC).

La apuesta del sector porcino por la 'España rural' es creciente, toda vez que entre 2008 y 2018 el número de industrias que se encuentran en municipios de menos de 5.000 habitantes se ha incrementado en más de un 13%.

Dicho crecimiento es aún más significativo en regiones como la Comunidad Valenciana, en la que se han incrementado un 30% y en la que hoy se ubican 52 industrias de porcino. Le siguen: Andalucía con 167 industrias y un crecimiento del 16% respecto al número de industrias en 2008; y Castilla y León, con 285 industrias y un crecimiento del 15,4%.

También son significativos los incrementos del número de industrias de porcino en los municipios rurales de Castilla – La Mancha con 123 (12,8%), Galicia con 62 (12,7%) Cataluña con 249 (10,7%) y Aragón con 96 (4,35%).

Esta vinculación de la industria porcina con las zonas rurales se suma a las más de 37.000 granjas de producción que están en municipios de menos de 5.000 habitantes, lo que evidencia el carácter esencial del sector porcino y su efecto directo en la economía de estos pequeños municipios donde el sector porcino genera empleo estable y contribuye a evitar la despoblación.

INTERPORC: “EL SECTOR PORCINO TENDRÁ UN PAPEL CLAVE EN LA RECUPERACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA ECONOMÍA DE ESPAÑA”

Agrodigital 08/02/2021

El porcino de capa blanca “ha estado a la altura de las circunstancias provocadas por la COVID-19 y ha evidenciado que se trata de un sector económico clave que tendrá un papel determinante en el proceso de recuperación y transformación de la economía española”.

Así lo ha destacado Alberto Herranz, director de la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (INTEPORC), durante su intervención en el webinar Retos actuales de la producción porcina mundial, organizado por la Universidad de Lleida.

Para Herranz, la fortaleza del sector porcino español radica en su “potente y estructura productiva más de 86.000 granjas, 2.630 industrias, 550 empresas y cooperativas; en su alta capacidad de generación y mantenimiento de empleo estable, más de 427.200 trabajadores representando el 12,5% de todo el empleo directo agroalimentario de España; y en su importante contribución a las arcas públicas con más de 2.100 millones de euros anuales”.

<https://www.agrodigital.com/2021/02/08/interporc-el-sector-porcino-tendra-un-papel-clave-en-la-recuperacion-y-transformacion-de-la-economia-de-espana/>

CARREFOUR, CASINO Y ALDI DENUNCIADOS POR LOS AVICULTORES FRANCESES

Agrodigital 16/02/2021

El sector avícola francés, representado por la Confederación Francesa de Avicultura (CFA), ha señalado a las empresas de distribución Carrefour, Casino y Aldi como responsables de la difícil situación financiera en la que se encuentran las explotaciones avícolas y de conejos en Francia.

La CFA denuncia que en el último año, los costes de la alimentación de sus animales han sufrido incrementos de un 19% en el caso de patos, 21% en pollos, 22% en ponedoras y 24% en conejos entre enero de 2021 y enero de 2020.

<https://www.agrodigital.com/2021/02/16/carrefour-casino-y-aldi-denunciados-por-los-avicultores-franceses/>

RETOS 2021 PARA EL SECTOR AVÍCOLA: CAMBIOS NORMATIVOS E INFLUENZA AVIAR

Agrodigital 02/02/2021

El año 2020 ha sido un ejercicio atípico en todos los aspectos para el sector avícola. La pandemia del COVID -19 ha producido un escenario absolutamente excepcional y ha causado cambios importantes tanto en la actividad productiva como en los mercados. Esta excepcionalidad hace difícil que el 2020 pueda encajar en los análisis de evolución del sector, tanto en cuanto a su relación con los ejercicios anteriores como a su papel en las tendencias de cara al futuro. Para el 2021 se prevé un mantenimiento de las condiciones actuales en el primer semestre del año. Sin embargo, ante las previsiones de control de la pandemia se trabaja con la posibilidad de reactivación de los mercados antes de que acabe el año.

Un año marcado por la COVID-19

La carne de ave de corral sufrió una caída significativa de las ventas entre los meses de marzo y abril de 2020, causada principalmente por el paro brusco del turismo y la fuerte reducción de la demanda en el canal HORECA (hostelería y restauración). Los productores gestionaron el exceso de oferta adoptando medidas extraordinarias como la congelación o la exportación a precios bajos y el sector fue capaz de absorber una parte de la sobreproducción de manera interna, mediante acuerdos entre empresas.

GASTRONOMÍA

RECETA DE MUSLOS DE CONEJO A LA CERVEZA NEGRA, DE KARLOS ARGUIÑANO

Karlos Arguiñano ha elaborado una receta exquisita y diferente para cocinar conejo.

Antena3.com

Madrid 25.02.2021 14:01

Ingredientes, para 4 personas

BOLETÍN INTERCUN MARZO 2021

4 muslos de conejo + 330 ml de cerveza negra + 50 ml de vinagre de jerez+ 2 manzanas+ Harina de maíz refinada + aceite de oliva virgen extra + 1 cucharadita de comino en polvo + 2 clavos + 15-20 granos de pimienta negra + 1 hoja de laurel + 1 rama de romero + 1 rama de tomillo + sal + perejil

Elaboración

Sazona los muslos de conejo y ponlos en una fuente apta para el horno. Vierte encima el vinagre y la cerveza. Agrega el comino, los clavos, los granos de pimienta, la hoja de laurel, la rama de romero y la de tomillo. Tápalo con film de cocina y déjalo macerando en el frigorífico durante 12 horas.

Retira los muslos de conejo, sécalos bien y dóralos en una tartera (cazuela amplia y baja) con un chorrito de aceite.

Agrega el líquido de la marinada a la tartera y guísalo a fuego suave-medio durante 30-35 minutos aproximadamente (si notas que durante la cocción se va secando, agrégale un poco de agua). Saca los muslos de conejo, cuela el caldo, vuelve a colocar todo (salsa y muslos) en la tartera y ponla a calentar. Diluye la harina de maíz refinada en agua fría y agrega un poco a la salsa. Remueve la cazuela y dale un hervor hasta que espese un poco.



https://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/aves/muslos-de-conejo-a-la-cerveza-negra_2021022560378e576716f000010261b9.html

Pela las manzanas, descórzalas, córtalas en gajos y saltéalas en una sartén con un chorrito de aceite. Sirve en cada plato un muslo de conejo, salséalo y acompáñalo con unos gajos de manzana. Decora los platos con unas hojas de perejil.

Consejo

El conejo es una de las carnes con menor contenido en grasas saturadas y es una buena elección para las personas con problemas cardiovasculares. Es una carne magra, fácil de masticar y de digerir

RECETA DE **CONEJO** AL AJILLO EN 4 PASOS: UNA CARNE SABROSA Y MUY SANA

Jugosa, tierna y con un sabor a ajo y a vino blanco inconfundible, así es la elaboración que traemos hoy a Gastrópoli

Vozpopuli Alfonso C. Suárez. 6-02-2021

El conejo al ajillo es un clásico de la gastronomía española. Una receta de carne muy sencilla de hacer que tiene como ingrediente principal una carne magra, con muy bajo contenido en grasa (no tiene más de un 5%) y en colesterol. Por ello, es el conejo está recomendado para dietas con las que se pretende prevenir la obesidad y enfermedades cardiovasculares.

La receta que traemos hoy en Gastrópoli es, quizás, la más conocida para este tipo de carne: al ajillo y con vino blanco. De hecho, es probable que existan variantes de la receta del conejo al ajillo según el sitio de España en el que se cocine, pero hoy vamos a explicarte cómo cocinar paso a paso esta carne con únicamente tres ingredientes: conejo, ajo y vino blanco.

Pero además de estar ante una carne muy sabrosa, encontramos que es una pieza bastante sana, si la comparamos con otras carnes como la del cerdo o la ternera. Tanto es así que sólo contiene 133 kilocalorías por cada cien gramos, frente a las 172 kcal por cada cien gramos de la ternera y 242 kcal por cada cien gramos del cerdo.



Beneficios de la carne del conejo

Cada cien gramos de carne aporta unos 20 gramos de proteínas
Vitamina B1, B3, B6, B12 y E. Esto significa que el aporte vitamínico del conejo es superior al de otras carnes.

Su ingesta es recomendable para reducir el colesterol

Ingredientes

Un conejo de un kilo troceado

Una cabeza de ajo

250 mililitros de agua

250 mililitros de vino blanco

Aceite de oliva, sal y pimienta

*Para dos personas

Pasos para preparar conejo al ajillo

Lo primero que tenemos que hacer es salpimentar todos los trozos del conejo y marcarlos en la olla en la que vamos a cocinar. Añadimos un poco de aceite de oliva, hasta que se cubra la superficie de la olla, y cuando esté caliente ponemos los trozos del conejo hasta que estén dorados por ambos lados. Retiramos y reservamos.

Machacamos un poco cada diente de ajo y los añadimos al aceite caliente en el que hemos marcado los trozos de conejo. Cocinamos durante unos minutos a fuego fuerte, añadimos otra vez los trozos de conejo y vertimos el vino blanco. Seguimos con fuego alto durante unos minutos y posteriormente añadimos el agua.

Cuando hierva, bajamos el fuego a medio-bajo y dejamos cocinar durante media hora o hasta que la carne esté tierna (que se pueda cortar prácticamente sin la necesidad de usar un cuchillo).

<https://www.vozpopuli.com/gastropoli/receta-conejo-al-ajillo.html>

CONEJO CON MAJADO DE AROMÁTICAS

EL NORTE DE CASTILLA.- 26-02-2021

Este tipo de carne destaca por sus propiedades nutricionales y se puede preparar fácilmente de diferentes maneras.



CONEJO CON CEREZAS, RECETA PASO A PASO

Febrero-26- 2021

En nuestra sección de recetas traemos una propuesta otoñal que llega de la mano de Concha Bernad del blog Cocina y Aficiones.

Ingredientes:

800 gr. de conejo cortado en trozos grandes.

100 gr. de tocino.

150 ml. de kirsch.

La cantidad necesaria de agua o caldo.

400 gr. de cerezas.

50 ml. de vinagre de vino.

50 gr. de azúcar moreno.

1 ramita de tomillo limonero.

100 cc. de agua mineral

Nota: como no es temporada de cerezas, se puede utilizar las que venden metidas en aguardiente y su aguardiente en lugar de kirsch.

Elaboración:

1.- En una cazuela ancha poner el conejo, el dado de tocino y el tomillo. Salpimentadlo, ponéle un poco de aceite y, con el fuego a media potencia media, dadle la vuelta unos cuatro minutos hasta que pierda el color rosado de la carne cruda. NO ha de quedar dorado.

2.- Echad en la cazuela el kirsch (aguardiente del bote de cerezas) y el agua y dejad que cueza a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que el líquido se haya evaporado por completo (unos 40 minutos aproximadamente)

3.- En un cazo aparte preparar el agri dulce de cerezas mezclando el vinagre y el azúcar y dejándolo cocer a fuego muy lento hasta conseguir un caramelo (unos 8 minutos), añadir los 100 cc. de agua mineral y las cerezas y dejad que empiece a hervir. Reservad.

4.- Cuando tengáis el conejo a punto, incorporad a la cazuela de la carne la salsa del cazo con las cerezas, dad una vuelta para mezclarlo bien e introducid la cazuela en el horno caliente 1 170°C durante 5 minutos.

Trascurrido este tiempo el plato estará listo para servir.

<https://villaviciosadigital.es/conejo-con-cerezas-receta-paso-a-paso/>

CONEJO: CARNE BLANCA Y DELICADA

[Luis M. Alonso](#). La Nueva España. 26-02-2021

La carne de un buen conejo de granja es un prodigio. No digo ya la de uno de monte con ese sabor salvaje acentuado que clama por un civet. Pero la de un simple conejo de cría bien alimentado es blanca, delicada y requiere no demasiados condimentos para rentabilizarla.

<https://www.lne.es/vida-buena/2021/02/26/conejo-carne-blanca-delicada-35631264.html>

Paella de marisco o paella de carne ¿cuál es la preferida en Castellón?

La paella simboliza el plato estrella de la rica gastronomía en la Comunitat Valenciana

El Periódico Mediterráneo

La paella es el plato por excelencia de la gastronomía en la Comunitat Valenciana. Miles y miles de castellonenses elaboran esta propuesta cada domingo en sus casas en lo que es toda una tradición. Asimismo, cada cocinero le da un toque particular a su paella, ya que puede adquirir diferentes 'apellidos', dependiendo de los ingredientes: paella valenciana, de montaña, mixta, de verduras, de marisco, del senyoret...

Ahora puedes dejarnos tu opinión o debatir sobre el tema que te proponemos en nuestras encuestas.

Encuesta

Y a continuación te presentamos dos elaboraciones muy diferentes: paella de marisco y paella de carne. ¿cuál prefieres? Si no eres capaz de decantarte por ninguna siempre te quedará la paella mixta.

Paella de marisco

Ingredientes (4 personas): 2 dientes de ajo, 100 gr. de calamar, 100 gr. de rape, 16 mejillones, 16 almejas, 16 chirlas, 400 gr. de arroz, 4 gambas, 4 langostinos, 800 ml. de caldo de pescado, 1 tomate, 1 cucharada de pimentón, azafrán y sal al gusto y unos 4 dl. de aceite de oliva.

Elaboración (45 minutos): El primer paso es calentar el aceite en una paellera, dorar los ajos y, antes de que se quemen añadir el calamar y el rape y freírlo ligeramente. Acto seguido, incorporar el pimentón dulce y el tomate natural triturado. A fuego lento, esperar a que el tomate haya reducido y perdido todo el agua.

A continuación, una vez haya reducido, se incorpora el arroz a la paella y se le da vueltas hasta que se quede suelto. Inmediatamente regar el recipiente con el caldo de pescado y llevar a ebullición para, enseguida, dejar un fuego suave. Añadir el azafrán. A los diez minutos, aproximadamente, incorporar los moluscos y el marisco. Y unos 10 minutos después se apaga el fuego y se deja reposar 10 minutos.

Paella de carne

Ingredientes (4 personas): 400 gr de arroz; 1 litro de agua, 1 kg de pollo troceado, **1/2 kg de conejo troceado**; 100 gr de judías verdes, 100 gr de garrofón, 4 alcachofas, 100 gr de tomate triturado, una piza de pimentón dulce, 7-8 hebras de azafrán, una rama de romero, aceite de oliva y sal.

Elaboración (70 minutos): En primer lugar, verter calentar el aceite sobre la paellera y una vez esté caliente, añadir el conejo y el pollo y sofríelos hasta que adquieran un color dorado. Es muy importante darle vueltas a las piezas de carne con unas pinzas para que se hagan uniformemente. A continuación, echa las verduras (previamente peladas y lavadas) y rehógalas. Seguidamente, verter el tomate rallado y sofríelo del mismo modo, removiendo constantemente. Añade el pimentón y remover un instante, enseguida hay que verter el agua hasta los remaches de la paella para evitar que se queme. Agregar el azafrán, el romero y la sal.

Una vez que el agua rompa a hervir, dejar unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación, baja a fuego medio y dejar cocer entre 20 y 30 minutos. Aviva el fuego y añade el

arroz de modo uniforme. Seguidamente, es el momento para probar y rectificar de sal. Mantener el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reducirlo a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción. Cubrirla con un papel de aluminio y dejar reposar 5-10 minutos.

RECETA DE PAELLA DE CONEJO Y VERDURAS

RDeNoticias. febrero, 2021

La paella de conejo y verduras es uno de los platos más populares de España junto con otras variedades como la paella de pollo o la paella mixta. Hacerla en casa puede resultar muy sencillo si se conocen los pasos a seguir, por eso, desde recomendamos seguir leyendo para aprender a preparar una deliciosa paella de conejo.



4 comensales 45m Plato principal Dificultad media

Características adicionales: Coste barato

Ingredientes para hacer Paella de conejo y verduras:

- 4 tazas de arroz
- 1 conejo
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- champiñones (cantidad al gusto)
- 9 tazas de agua (2 tazas de agua x 1 de arroz + 1 de agua)
- Colorante alimentario
- 1 puñado de guisantes
- 1 pizca de sal

También te puede interesar: Paella mixta con conejo

Cómo hacer Paella de conejo y verduras:

1 Picar el tomate, la cebolla y los dientes de ajo, y sofreír la cebolla a fuego lento. Luego, añadir el ajo y el tomate para continuar con la preparación del sofrito para la paella de conejo.

2 Aparte, freír el conejo troceado y reservar.

3 Cuando esté el sofrito, añadir el conejo y darle unas vueltas para coja gusto. Agregar también los champiñones limpios y troceados y mezclar todo.

4 Echar el arroz, dorar un poco y añadir el agua. Salar al gusto y dejar que se evapore el caldo. El arroz tiene que quedar suelto para que la paella de conejo y verduras esté en su punto. Para ello, no se debe usar el fuego muy alto.

5. Añadir el pimiento a trocitos frito por encima y servir la paella de conejo y verduras. ¡Queda exquisita!

Si te ha gustado la receta de Paella de conejo y verduras, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Paellas.

<https://reddenoticias.online/receta-de-paella-de-conejo-y-verduras/>

CÓMO HACER UNA PAELLA VALENCIANA QUE LA APLAUDAN HASTA LOS VALENCIANOS

Necesitas tener claras unas cuantas reglas básicas para poder ponerte a cocinar una auténtica paella valenciana y bordarla de la forma más auténtica.

Cocinillas| Redacción EI ESPAÑOL
11 febrero, 2021 15:09

Si preguntamos a personas de fuera de España por un plato español lo más probable es que la respuesta sea la paella valenciana. Aunque no sea el plato que más a menudo se cocina en las casas es, sin duda, uno de los platos más apreciados y seña de identidad de nuestra gastronomía. Tanto es así que la paella tiene hasta su propio Emoji, no exento de polémica debido a la interpretación un tanto desacertada por parte de algunas marcas del diseño del mismo y es que, a ver si se nos mete en la cabeza de una vez por todas, un arroz con cosas no es una paella valenciana.

Los ingredientes básicos para preparar una auténtica paella valenciana, aparte de un arroz de máxima calidad como La Fallera Bomba, son agua, aceite de oliva virgen extra, sal y azafrán en hebra, tomate y pimentón que son los que no pueden faltar. También lleva una cantidad moderada de pollo, conejo, bajoqueta o ferradura (judía verde plana) y de garrofón (judía blanca típica de la región). Cualquier otro alimento se considera un atentado contra las buenas costumbres de las paellas, sobre todo los guisantes y la cebolla cuya utilización les parece aberrante a los valencianos.

En otras recetas o regiones, al arroz que los valencianos llaman 'arroz con cosas' se le echa caldo de pescado o de carne, pero en Valencia cocinan con agua siempre para así conseguir el caldo con los propios ingredientes de la paella valenciana y mantienen siempre agua hirviendo por si necesitan agregarle un poco más para evitar 'romper' la cocción. La cantidad de agua que se debe utilizar cuando se utiliza un grano como este Fallera Bomba es de 2,5/3 de caldo por 1 de arroz.



El arroz La Fallera Bomba, ¿por qué es el preferido de todos los expertos arroceros? Pues porque es uno de los arroces más selectos y su textura es ideal para que siempre quede al punto, es decir, sin agua, pero no seco, entero y suelto. Puro mediterráneo en el paladar.

Cómo cocinar la paella valenciana perfecta

Ingredientes

Paso 1. Vierte el aceite sobre la paella y enciende el fuego. Una vez el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo y sofríe hasta que adquieran un color dorado.

Paso 2. Recuerda darle vueltas a las piezas de carne para que se hagan uniformemente y no se quemen. A continuación, echa las verduras y rehoga.

Paso 3, Ahora vierte el tomate rallado y constantemente.

Paso 4. Ahora es el turno del pimentón. Añade y remueve apenas un instante, enseguida vierte el agua hasta los remaches de la paella para evitar que se queme el pimentón. Añade el azafrán, el romero y la sal.

Paso 5. Una vez que el agua rompa a hervir, déjala unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación, baja a fuego medio y deja cocer entre 20 a 25 minutos aproximadamente. Aviva el fuego y añade el arroz.

Paso 6. La forma tradicional de añadir el arroz es haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente. Aprovecha ahora para probar y rectificar de sal.

Paso 7. Mantén el fuego fuerte durante unos 10 minutos aproximadamente y reduce el fuego a la mitad durante un tiempo parecido, unos 8 o 10 minutos, hasta que el arroz quede en su perfecto punto de cocción.

TRES PAELLAS DE FIN DE SEMANA PARA NOVATOS

TELVA 06/02/2021 09:08
Recetas fáciles

con verdura, chipirones y conejo. Ya tienes plan de domingo

Paella de verduras

Paella de verduras Alfonso Zubiaga. Realiza: María Silva.

Sin miedo, lánzate a cocinar cualquiera de estas tres paellas de la Escuela de Cocina TELVA para solucionar la comida del domingo. Hemos buscado tres sabores diferentes para "amenizarlas" pero el secreto está en el caldo. Eso dicen los expertos. Yo, añadiría que también el secreto está en el amor con el que las prepares...

Si no eres experta en preparar paella, te sugiero que elijas uno de esos arroces especiales para prepararlas. Con eso tienes mucho ganado. Si no te ha dado tiempo a hacer el caldo, utiliza uno de tetrabrik (estamos empezando, oiga). Otro apunte final: los valencianos de pro dicen que primero hay que poner el fuego más alto (los primeros diez minutos) y luego bajarlo para que no se convierta el plato en un auténtico socarrat. A ver, a ver.

Paella de conejo

ALFONSO ZUBIAGA

Ingredientes para 6 personas: 1 conejo troceado, 1 pimiento rojo, 150 g de judías verdes, 300 g de corazones de alcachofas congeladas, unas hebras de azafrán, 150 g de tomate rallado, 600 g de arroz bomba, 2,5 l de caldo de ave o de verduras, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

1. Calentar el caldo. En una paella, calentar aceite. Dorar el conejo a fuego fuerte, retirarlo y reservar.
2. Bajar el fuego y sofreír el pimiento y las judías verdes cortadas en trozos pequeños. Añadir las alcachofas hasta que se haga todo. En una esquina, tostar las hebras de azafrán.
3. Añadir el tomate y raspar el fondo de la paella. Subir el fuego y añadir el arroz y el conejo. Rehogarlo unos minutos.
4. Incorporar el caldo (el doble de volumen del arroz), salar y remover. No volver a tocarlo. Dejarlo 10 minutos a fuego fuerte, y 7/8 minutos a fuego bajo. Apagar, taparlo con un trapo y dejarlo reposar unos minutos. Servirlo.

Nuestro truco: si ves que queda muy seco, añade más caldo al arroz sin removerlo.

Tiempo de elaboración: 40 min.

Dificultad: principiantes.

Conservación: tomarlo en el día.

Calorías aprox. 621/ración.



<https://www.telva.com/cocina/recetas-faciles/2021/02/06/601d21ba02136eec298b45f0.html>

CONEJO CASERO AL AJO CABAÑIL

LA VERDAD DE MURCIA. Pachi Larrosa. 9-02-2021

Ingredientes: 1 conejo; 3 patatas medianas; 4 dientes de ajo; 1 ramita de romero; 2 hojas de laurel; Aceite de oliva; 1 copa de vinagre de vino; Sal; Pimienta.

Un plato muy nuestro. Sencillo, humilde, barato... y con todo el sabor del mundo. Cortamos el conejo en trozos pequeños y los salpimentamos. Ponemos una sartén al fuego con un buen chorro de aceite de oliva y, a fuego fuerte, vamos dorando la carne en tandas para evitar que el aceite pierda temperatura. Este dorado es fundamental para lograr el aspecto deseado cuando emplatemos. Vamos reservándolos sobre un plato con papel de cocina. A continuación, añadimos más aceite y, a fuego bajo, ponemos a confitar las patatas, peladas y cortadas en medias rodajas hasta que estén casi hechas, bien tiernas. Retiramos el exceso de aceite y subimos el fuego para dorar las patatas y añadimos las hojas de laurel y el romero, además del conejo que teníamos reservado. Mientras se van juntando los sabores, hacemos un majado en un mortero con los ajos y unos granos de sal y diluimos con el vinagre. Lo añadimos a la sartén y dejamos que se haga todo junto durante unos 8 minutos, removiendo con cuidado para evitar que las patatas se deshagan.

<https://www.laverdad.es/gastronomia/recetas/carnes/conejo-casero-cabanil-20210209213120-nt.html>