



**Noticias boletín ABRIL 2021**

LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO DESCENDE EN ENERO.

MÉXICO: LLAMAN A VACUNAR A CONEJOS CONTRA ENFERMEDAD HEMORRÁGICA VIRAL.

**SECTOR GANADERO**

MÁS BIENESTAR ANIMAL ES POSIBLE, PERO NO GRATIS: ALEMANIA FINANCIARÁ A LOS GANADEROS.

EL PORCINO COLOCA A ESPAÑA COMO LÍDER UE DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN CHINA.

**SECTOR CÁRNICO**

EL MAYOR PRODUCTOR MUNDIAL DE CARNE SE PLANTEA CREAR UNA EMPRESA PARA LA CARNE ARTIFICIAL

NACE MEAT2030, LA RESPUESTA TÉCNICA A LAS NECESIDADES DE SOSTENIBILIDAD DE LA INDUSTRIA CÁRNICA ESPAÑOLA

LLEGA LA 2ª EDICIÓN DE GANADERÍA EN FEMENINO.

**GASTRONOMÍA**

CONEJO EN SALMOREJO

EL COMIDISTA: CONEJO AL AJIJO.

CONEJO CON ACEITUNAS NEGRAS 'PANSIDES'

CALDERETA DE CONEJO, RECETA TRADICIONAL

CONEJO AL HORNO PARA COMER.

CONEJO CON ACEITUNAS NEGRAS 'PANSIDES'

GUISO DE CONEJO Y ALCACHOFAS

CONEJO GUIADO CON MORCILLA Y CACAO

ARROZ CALDOSO CON CONEJO

CONEJO EN SALMOREJO

## LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO DESCENDE EN ENERO

El sacrificio de conejos en el pasado mes de enero ascendió a 3.115.000 animales, mientras que la producción de carne fue de 3.884 toneladas, según los datos de la Encuesta de Sacrificio Ganadero que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Comparando estas cifras con las del mismo mes del año anterior se observa una caída de la producción de carne del 16,7%.

En todas las regiones productoras se registró un descenso en comparación con los datos del año anterior, excepto en Murcia donde la producción aumentó casi un 60%, pasando de 14 toneladas en enero de 2020 a 23 toneladas este año.

Por su lado, el sacrificio de conejos en el año 2020 superó los 40,7 millones de cabezas, con un peso de 51.228 toneladas, según los datos de la Encuesta de Sacrificio Ganadero que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Comparado con el año precedente, la producción de carne de conejo en 2020 registró un descenso del 1,75% (la producción de carne en 2019 fue de 52.143 toneladas).

Cinco años antes, en 2016, el número de animales sacrificados superó los 48,5 millones y el peso de los mismos alcanzó las 59.589 toneladas, según las mismas fuentes. Por su lado, en 2017 la producción de carne de conejo fue de 57.258 toneladas

### PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO.

REGIONES	ENERO 2021	DIFERENCIA CON ENERO 2020
ARAGÓN	129	-26,57%
CATALUÑA	827	-24,42%
CASTILLA-LA MANCHA	285	-9,38%
C.VALENCIANA	269	-17,58%
MURCIA	23	59,93%
ANDALUCÍA	2	-41,84%
CANARIAS	10	-27,82%
OTRAS CC.AA	2.340	-14,15%
TOTAL	3.884	-16,77%

FUENTE: MAPA

## MÉXICO: LLAMAN A VACUNAR A CONEJOS CONTRA ENFERMEDAD HEMORRÁGICA VIRAL

Ensenada.net- 19 de marzo de 2021

La detección de un caso de la Enfermedad Hemorrágica Viral de los Conejos en el Sauzal, provocó que este viernes autoridades municipales y federales hicieran un llamado a los criadores de conejos en la región para que sean vacunados. Tanto los que son para consumo como los que se tienen de mascotas.

En un comunicado SADER informó que la Representación Estatal de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, continúa el combate de la Enfermedad Hemorrágica Viral de los Conejos en Baja California, a través Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Animal (DINESA) que opera el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en la Entidad, con el arranque de la vacunación de conejos.

El Ingeniero Juan Manuel Martínez Núñez, titular de la Dependencia Federal en el Estado, informó que la vacunación de conejos se inició a principios del presente mes de marzo, sobre todo, en las comunidades urbanas y rurales de los municipios de Tijuana y Ensenada, en donde hay más presencia de dicha especie pecuaria.

## **SECTOR GANADERO**

# **MÁS BIENESTAR ANIMAL ES POSIBLE, PERO NO GRATIS: ALEMANIA FINANCIARÁ A LOS GANADEROS**

**Carnica.cdecomunicacion.es 09.03.2021**

El consumidor pide bienestar animal y es posible dárselo, pero no gratis. Así de contundente se ha mostrado Julia Klöckner, ministra federal de Alimentación y Agricultura, en la presentación de los resultados de la Comisión Borchert que promueve la reconversión de la ganadería en Alemania y en Europa para lograr un mayor bienestar animal a lo largo de toda la vida de los animales, una mayor aceptación social y una financiación fiable a largo plazo para los ganaderos.

"Nuestra sociedad quiere más bienestar animal. Nuestros agricultores quieren más bienestar animal. ¡Pero no hay más bienestar animal en el establo y en el prado gratis!

Y es por eso que tenemos que reorganizar el sistema de cría de animales en Alemania. Estoy avanzando para que los agricultores puedan cumplir con las expectativas que se les imponen y también ganarse la vida. La eficiencia económica debe ir de la mano de un mayor bienestar animal en nuestro país".

Comisión Borchert: Por lo tanto, la ministra federal Julia Klöckner creó la red de competencias para la ganadería, la denominada "Comisión Borchert". La Comisión ha presentado un concepto para un mayor desarrollo de la ganadería con varias opciones de financiación. Para evaluar la conformidad legal de estas opciones, el Ministerio Federal encargó al despacho de abogados Redeker, Sellner, Dahs la realización de un estudio de viabilidad. El Bundestag alemán, los ministros de agricultura de los estados federales y la propia Comisión Borchert han apoyado este mandato en sus resoluciones.

El estudio muestra qué opciones de acción son legalmente posibles para financiar y promover la reconversión de la ganadería en Alemania y Europa, y cuáles están descartadas por razones legales o de otro tipo.

El estudio confirma que los agricultores deben ser compensados por los costes de la renovación de los establos que favorece el bienestar de los animales y los costes de funcionamiento más elevados. Los costes totales esperados se cuantifican específicamente: - 2.900 millones de euros en 2025; - 4.300 millones de euros en 2030; - 4.000 millones de euros en 2040.

El estudio muestra que las diversas recomendaciones de la red de competencias no entran en conflicto con ninguna reserva fundamental. Julia Klöckner concluye que "solo podemos obtener un impulso para un mayor bienestar animal si se compensa a los agricultores por los costos adicionales y la financiación está garantizada por contrato.

Ahora hay varias propuestas legalmente verificadas sobre la mesa sobre como podemos convertir y financiar la cría de animales en Alemania. No se trata del 'si', se trata del '"como'. La demanda política de un mayor bienestar animal se ha formulado desde muchos lados. Los invito a tener discusiones constructivas sobre la mejor manera de lograr este objetivo".

# **EL PORCINO COLOCA A ESPAÑA COMO LÍDER UE DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN CHINA**

**AGRODIGITAL 30/03/2021**

La fuerte demanda de carne de porcino por China en 2019 y 2020 por los millones de animales sacrificados por la PPA en 2018, ha posicionado a España por dos años consecutivos como principal suministrador de porcino comunitario con el 42% del valor de las exportaciones, seguida de Dinamarca 16% y Alemania 14,6%, que representan el 73% de las exportaciones comunitarias. El sector porcino coloca a España líder del sector agroalimentario de la UE a China, por encima de sus principales competidores Países Bajos, Francia y Alemania respectivamente, manteniendo el tercer puesto como importador en 2020.

El modelo europeo de producción porcina, con estándares más exigentes en bienestar animal y sostenibilidad, garantiza la máxima calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad de sus productos. Son aspectos muy valorados en los mercados internacionales como en China uno de los principales mercados exteriores comunitarios.

**SECTOR CÁRNICO**

## **EL MAYOR PRODUCTOR MUNDIAL DE CARNE SE PLANTEA CREAR UNA EMPRESA PARA LA CARNE ARTIFICIAL**

### **Selecciones Avícolas 20-03.2021**

JBS , la mayor empresa cárnica del mundo con más de 200.000 empleados y presencia en todos los continentes, tiene en el punto de mira la creación de una empresa independiente solo para producir y comercializar carne artificial.

La multinacional está considerando seriamente que en el futuro la proteína animal pueda acabar siendo un producto “de lujo” o “premium” y que la población deba recurrir a alternativas basadas en carne artificial a partir de plantas, ha declarado el CEO de JBS.

La demanda de hamburguesas falsas está creciendo tan rápidamente que JBS, el mayor proveedor de carne del mundo, dijo que probablemente creará una nueva compañía global enfocada únicamente en productos de origen vegetal.

## **NACE MEAT2030, LA RESPUESTA TÉCNICA A LAS NECESIDADES DE SOSTENIBILIDAD DE LA INDUSTRIA CÁRNICA ESPAÑOLA**

### **EUROCARNE. Marzo 2021**

Acaba de ponerse en marcha MEAT2030, una solución con la que se busca proporcionar asistencia técnica y divulgativa para los esfuerzos de aquellas industrias cárnicas que buscan ser más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. MEAT2030, [www.meat2030.com](http://www.meat2030.com), surge fruto de la colaboración entre Estrategias Alimentarias y el Instituto Mediterráneo para el Desarrollo Sostenible (Imedes).

Se trata de un servicio que cuenta con un amplio número de profesionales (educadores ambientales, ingenieros agrónomos e industriales, biólogos, geógrafos, arqueólogos, economistas o ambientólogos) que trabajan junto a periodistas, publicistas, green marketers, diseñadores, creativos y productores audiovisuales para dinamizar el conocimiento especializado de los primeros en la consultoría, planes estratégicos de comunicación

responsable, campañas especiales, lanzamientos y trabajos sostenibles que realizan para empresas e instituciones.

Desde la vertiente técnica se brinda la consultoría sostenible y ambiental, con servicios claramente definidos como: el cálculo y compensación de la huella de carbono de la empresa y de su producto para la neutralidad climática; el diagnóstico y el plan de acción de Responsabilidad Social Empresarial (RSE); la memoria de sostenibilidad de Responsabilidad Social Corporativa (RSC); gestión y tramitación de expedientes de gestión de residuos; planes de igualdad; sistemas de gestión ambiental (ISO 14001); asesoría para la búsqueda y gestión de ayudas públicas para la puesta en marcha de proyectos; redacción de planes de prevención o minimización de residuos, huella hídrica o dinámicas de educación ambiental para grupos de trabajo y stakeholders.

Como característica adicional, las empresas reciben el servicio adicional de la consultoría de comunicación responsable, sostenible y estratégica para rentabilizar con proyección y responsabilidad sociales sus apuestas sostenibles.

De esta forma y coincidiendo con los retos marcados por los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la puesta en marcha de los fondos Next Generation para la reconstrucción europea en el contexto de la covid-19, las empresas cárnicas tienen el apoyo técnico para marcar su hoja de ruta sostenible, medioambiental y responsable de cara al Horizonte 2030.

Entre los retos sostenibles que debe afrontar próximamente la industria se encuentra la reducción de un 25% en la utilización de plásticos de un solo uso; apostar por la mejora continua en materia de bienestar animal; incrementar el uso de energías renovables hasta que supongan el 70% del total; reducir las emisiones GEI (gases de efecto invernadero) y el uso de agua en su actividad así como incrementar el carbono retenido en el suelo.

Asimismo, existe un compromiso por parte de toda la cadena cárnica para la creación de empleo más verde y tecnológico; la de contribuir a la vertebración social y económica (despoblación, desarrollo rural, emprendimiento e igualdad de oportunidades hasta alcanzar el 50% de empleo femenino); o la de favorecer la economía circular a través de valorización de los subproductos de la industria o la aplicación de estrategias de ecodiseño y mejora en el uso de recursos.

## LLEGA LA 2ª EDICIÓN DE GANADERÍA EN FEMENINO

### **Eurocarne. 3-3-2020**

Con el apoyo de la Asociación de Mujeres de Cooperativas Agro-alimentarias de España (AMCAE), Mulleres de Seu, de la Cooperativa CLUN, y Ganaderas Asturianas, llega la 2ª edición de "Ganadería en Femenino". Lo hace con un nuevo programa formativo orientado a mejorar los conocimientos y habilidades en aspectos técnicos, empresariales y de gestión. Acoge también una nueva convocatoria del Premio Zoetis Ganadería en Femenino y una campaña anual de comunicación para contribuir a potenciar el importante papel de la mujer en la ganadería.

Según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) sobre la actividad de la mujer en el sector agrario, en 2016 en España existían 880.636 titulares de explotación agraria, de los cuales tan solo 285.467, un 32,4%, eran mujeres. Este porcentaje desciende hasta el 25,7% cuando hablamos de mujeres "Titulares jefes de explotación", mientras que casi la mitad de la mano de obra agraria son mujeres (en torno al 40%). Son solo algunas cifras que demuestran que aún queda mucho camino por recorrer, impulsando la visibilización y el reconocimiento social de estas mujeres y de su contribución a la actividad económica.

“Ganadería en Femenino” nació en 2020 para apoyar la labor de ganaderas, veterinarias, ingenieras, investigadoras y empresarias del sector de la ganadería, "todas ellas que tanto aportan a la ganadería, a la vida rural y, por ende, a la sociedad en nuestro país", como recuerdan desde la organización. El proyecto se sustenta en tres áreas que se han considerado fundamentales para apoyar la labor de estas mujeres. La primera es la comunicación, con una campaña basada en contenidos, materiales y creatividades que contribuyan a esa mayor visibilidad. En la edición anterior, la campaña de comunicación impacto en la edición anterior en una audiencia de más de 4,5 millones de personas.

La segunda área es la formación, tanto en temas técnicos como en otros más relacionados con la gestión y la empresa. En esta edición el programa formativo incluye tres seminarios online, uno centrado en porcino sobre detección precoz de enfermedades, de la mano de Ester Maiques, técnico de Porcino de Zoetis España; otro sobre terapias en secado selectivo en vacuno de leche, de la mano de Eugenia Peralta, técnico de Vacuno de Zoetis España; y un tercero sobre e-Commerce aplicado a la venta de productos agroganaderos.

Y la tercera es el reconocimiento a la labor de estas mujeres en el ámbito de la innovación, con el lanzamiento de la segunda convocatoria del Premio Zoetis Ganadería en Femenino, con el que se pretende reconocer la trayectoria y/o la actividad de algunas de las mujeres cuyos proyectos concretos en el ámbito de la ganadería resulten innovadores y aporten valor a la comunidad en la que se desenvuelven. La ganadora del premio en 2020 fue Yaiza Rimada con su empresa La Saregana, de producción, elaboración y comercialización de lácteos.

## GASTRONOMÍA

### CONEJO EN SALMOREJO

***XL SEMANAL Una receta de [Martín Berasategui](#) para hacer un plato de conejo en salmorejo. Foto: José Luis López de Zubiría / Ilustraciones: Javirroyo***

Preparación: 80 min + 12 h /

#### **Ingredientes**

Primer majado:

- 2 conejos grandes troceados (con sus hígados)
- 4 dientes de ajo
- 10 g de pimentón de la Vera
- 2 pimientas palmeras secas
- 2 guindillas
- 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- Sal
- 1 rama de tomillo fresco
- 1 rama de orégano fresco
- 1 hoja de laurel

Segundo majado:

- 2 dientes de ajo
- 5 g de pimentón de la Vera
- 2 pimientas palmeras secas
- 1 guindilla
- 2 hígados sofritos del conejo
- 6 cucharadas de aceite de freír para el conejo
- 4 cucharadas de agua
- Sal

**Truco**

Podemos cambiar las hierbas por otras de nuestro gusto: salvia, romero o ajedrea. En vez de conejo, podemos guisar de esta forma otras carnes blancas como el pollo, las codornices, el cerdo, el cordero o los picantones.



<https://www.xlsemanal.com/estilo/recetas/20210218/receta-facil-conejo-en-salmorejo-martin-berasategui.html#imagen-2>

## **EL COMIDISTA: CONEJO AL AJILLO**

La carne del conejo, además de ser muy magra y sabrosa, resulta tan versátil como la de pollo. Hoy la utilizamos para elaborar una de las recetas más tradicionales y sencillas con este animal: al ajillo.

**EL PAÍS. MIRIAM GARCÍA 16/03/2021**

El conejo es una carne que parece haber perdido, en buena medida, el favor del público, pero a veces hay que admitir que el público está equivocado ("hala, lo que ha dicho", se escucha de fondo). Pero se trata de una carne muy magra y sabrosa que, si es de buena calidad y la tratamos adecuadamente, puede quedarnos muy tierna. Además resulta tan versátil como el pollo, ya que admite muchas y variadas fórmulas de preparación. Desde cocciones más cortas a la parrilla o la plancha -mejor con una marinada previa, que además de aportar sabor puede ayudar a que la carne se cocine antes y quede más tierna- hasta guisos donde haga

chupachupa durante horas, arropada con todo tipo de salsas y retozando con las verduras que más nos gusten.



En cuanto a la receta que nos ocupa, el ajillo es una elaboración tradicional y humilde que encontramos en muchas regiones de España; solo necesitas profusión de ajo y buen aceite de oliva, además de algo de líquido para que la carne se estofe y quede tierna, que puede ser vino blanco o algo de agua. El ajo puedes ponerlo picadito o entero, el caso es que la cantidad sea suficiente para aromatizar el plato a base de bien. No he sido capaz de rastrear su origen, que debe ser muy antiguo por fuerza; pero sí puedo asegurar que está buenísimo y es muy recomendable tener a mano algo con lo que recoger o untar la deliciosa salsa. Una buena hogaza o barra de pan

Para la presente receta me he inspirado en la de Chelo, jienense de pro. No puede ser más sencilla, ahora que está de moda eso de cocinar con el mínimo número de ingredientes, no sea que nos estalle la cabeza si usamos más de cuatro o qué sé yo: en este caso se trata de carne, ajos, aceite, algo de vino blanco y sal. Se trata de guisar la carne en esta compañía hasta que esté tierna: tan fácil -y a la vez tan mágico- como eso.

Dificultad: Nula.

Ingredientes: Para 3-4 personas:

1 kg de conejo troceado  
2 cabezas de ajo  
150 ml de aceite de oliva virgen  
100 ml de vino manzanilla  
200 ml de vino blanco  
Algo de agua para acabar de cubrir la carne  
Un poco de tomillo, fresco o seco  
Sal  
Elaboración

Separar los dientes de ajo, pelarlos y cortarlos por la mitad sin llegar a separar ambas partes.



Salariar las piezas de conejo. Calentar el aceite de oliva en una cazuela donde nos vaya a caber todo el guiso y dorar los ajos. Retirarlos a un plato antes de que se requemen.

Dorar seguidamente las piezas de conejo a fuego alto. Ir sacando las piezas doradas a una fuente.

Devolver ajos y conejo a la cazuela, bajar el fuego y añadir el tomillo y ambos vinos. Añadir agua si hiciera falta para casi cubrir por completo la carne. Poner algo más de sal en el líquido. Remover el conjunto, tapar la cazuela y guisar el conejo hasta que la carne esté tierna; el tiempo será variable y dependerá del conejo, hay que ir probando, pero por lo menos 45 minutos.

Si buscamos que se reduzca y concentre más la salsa, destapar la cazuela al final de la cocción o sacar las piezas de conejo cuando estén tiernas y acabar de reducir la salsa unos minutos adicionales hasta que esté al gusto. Hay quien dice que el vino se debe reducir por completo hasta que solo quede el aceite, pero yo prefiero una salsa con algo de vino.

[https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2021/03/01/receta/1614611992\\_108612.html](https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2021/03/01/receta/1614611992_108612.html)

## CONEJO CON ACEITUNAS NEGRAS 'PANSIDES'

**Última Hora L.Corral23/03/2021**

Plato: Conejo con aceitunas negras 'pansides' (4 personas)

Ingredientes:

- 1 conejo
- 2 cebollas grandes
- 150 gr. olivas mallorquinas negras pansides
- sal
- pimienta negra
- 1 vasito de vino blanco
- 1 vaso de agua
- aceite de oliva virgen
- 8 higos
- 8 ciruelas de 'frare'

Para el salmís:

- la cabeza y el cuello del conejo bien troceados
- 1 zanahoria
- 1 chirivía
- 1 cebolla
- 1 brote de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1/4 l. de vino blanco
- 1/2 litro de caldo o agua
- 1 cucharadita de miel
- sal
- pimienta negra (texto y fotos)

Receta:

Pedir al carnicero que nos trocee el conejo y corte menuda la cabeza y el cuello. Para el salmí, pelar y trocear la cebolla, zanahoria y chirivía. Poner una olla al fuego con aceite de oliva y sofreír la cabeza y cuello de conejo hasta que estén bien dorados. Añadir las verduras y remover hasta que cojan color.

Regar con el vino, salpimentar, añadir el tomillo y el laurel y por último el caldo o agua. Dejar cocer a fuego lento hasta que reduzca y quede muy concentrado. Pasar por el chino, desgrasar y reservar. Pelar las cebollas y cortar a medias lunas finas. Poner una cazuela de fondo grueso

al fuego con aceite de oliva y cuando esté caliente, meter los trozos de conejo y el higadillo, previamente salpimentados, y dejar que se doren muy bien. Sacar y reservar.



En la misma cazuela meter la cebolla y dejar pochar lentamente hasta que quede transparente, añadir la miel, sal, pimienta, vino blanco y agua. Remover y cuando rompa a hervir, meter de nuevo los trozos de conejo -el higadillo noy dejar cocer a fuego bajo y tapado. Mientras, quitar el hueso a las aceitunas, pasar por la picadora junto con el higadillo y reservar. Cuando la carne esté tierna, añadir la mezcla de aceitunas e higadillo y el salmí.

Cuando rompa de nuevo a hervir añadir las ciruelas de frare, que habremos pinchado previamente con un palillo para evitar que explote la piel, y dejar cocer unos cinco minutos, momento en que meteremos los higos pelados. Dejar dar un hervor y apagar el fuego. El plato estará mejor si lo dejamos reposar de un día para otro.

<https://www.ultimahora.es/xaloc/gastronomia/2021/03/23/1247593/recetas-mallorca-conejo-aceitunas-negras-pansides.html>

## **CALDERETA DE CONEJO, RECETA TRADICIONAL**

**OK DIARIO. Francisco María20/03/202110:00**  
Recetas de carne



Comentar

**La receta de caldereta de conejo es parte de la cultura popular y ahora tú también puedes prepararlo. Experimenta con base a esta receta base... ¡Saca tu cazuela!** **La receta de caldereta de conejo es sencilla, llena de sabor, nutrientes y muy alimenticia a partir de pocos ingredientes.** Las calderetas son básicamente guisos hechos mediante la reducción de aceite, agua o vino. En España y Europa fue tradicional y de hecho se realizaba en las calles durante festivales que incluso aún se conservan. Este tipo de preparación se relaciona con la gente pobre, debido a que estaba destinada a aprovechar los alimentos que se tenían y realizar una comida que rindiese. La exportación de alimentos como las patatas y los [tomates americanos](#) fue central en la creación de esta preparación. Pronto muchos pueblos europeos comenzaron a tener sabores muy equilibrados en sus calderos.

Propiedades ingredientes

**La patata contribuyó no solo en la nutrición sino también en la reducción del ácido en las preparaciones.** Con la caldereta se obtiene una mezcla alimenticia que sacia y de buen gusto a un bajo coste. Cada ciudad desarrolló su propia versión de esta preparación utilizando los ingredientes que más se conseguían. Así nacieron por ejemplo las calderetas ribereñas, la asturiana, menorquina o la extremeña.

**La caldereta de conejo permite reunir múltiples alimentos garantizando la diversidad de nutrientes.** Es por eso que este tipo de propuesta es bastante calórica aportando proteínas, vitaminas y minerales con eficiencia. A continuación, aprenderás a realizar una caldereta tradicional... ¡Continúa leyendo!

Ingredientes:

- 1 kilo de conejo
- 500 mililitros de caldo de ave
- 2 patatas
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 rebanada de pan
- Aceite de oliva
- 250 mililitros de vino blanco
- 10 gramos de pimentón en polvo
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de orégano
- Perejil rizado
- Sal
- pimienta

Cómo preparar una receta de caldereta de conejo:

- **Trocear el conejo el día anterior y marinar con sal, pimienta, el vino, un poco de ajo cortado y el resto de las especias.** Reservar en la nevera.
- **Cortar la cebolla en juliana y rallar el tomate.**
- Dorar los trozos de conejo con aceite de oliva en una cazuela espaciosa durante unos cuatro minutos y reservar.
- **Freír el hígado del conejo, con ajo, el pan, la cebolla y hierbas aromáticas en la cazuela.**
- **Incorporar a la mezcla el tomate rallado cuando la cebolla comience a dorarse.**
- Reincorporar el conejo a la cazuela y añadir el líquido marinado y el caldo de ave.
- **Sacar la salsa de la cazuela cuando la carne esté lista y triturar.** Volver a añadir con la carne.
- Poner el conjunto a punto de sal.
- **Pelar y cortar las patatas en dados medianos y freír en una sartén. Incorporar al guiso.** Lo mejor de esta preparación es que la cocción de cada elemento alimenticio es controlada. Este es un plato bastante sencillo de hacer y solo se deben cumplir los pasos.

Hoy conejo al horno con verduras para almorzar

Todos los días, una propuesta de la nutricionista Gabriela Pellegrini con patrocinio de CASI

## **CONEJO AL HORNO PARA COMER.**

**LA VOZ DE ALMERÍA**, en su edición impresa y digital, y el espacio 'Hoy por Hoy' de SER Almería ofrecen cada día un menú saludable para ayudar a cuidar nuestro cuerpo.

La selección de los menús de esta sección, con el patrocinio de CASI, corre a cargo de la nutricionista almeriense Gabriela Pellegrini (@gabrielapellegrini22).

Esta es la propuesta para este martes 16 de marzo.



**ALMUERZO**

**Conejo al horno con verduras,**

Elaboración: Troceas el conejo y lo condimentas con sal, pimienta, romero y tomillo. Cortas las verduras (de tu elección, puedes agregar 1 patata) en rodajas medianas y las condimentas con sal, pimienta y pimentón dulce. Colocas todo en una bandeja de horno y agregas un chorrito de aceite de oliva y medio vaso de vino blanco. Hornear aproximadamente 35 minutos.

## **GUISO DE CONEJO Y ALCACHOFAS**

**LA VERDAD. Lunes, 8 marzo 2021**

**Ingredientes:** 1/2 conejo; 4 alcachofas; 1 cebolla vieja; 1/2 ristra de chorizo tierno; 3 patatas medianas; 1 pimiento rojo; 2 zanahorias; 4 dientes de ajo; 1/2 de vaso de agua con vino blanco; Caldo de carne o de verduras; Aceite de oliva; Sal; Pimienta negra; Cominos; Carne de ñoras. Cortamos el conejo en trozos pequeños, los salpimentamos y los doramos bien en una sartén con un poco de aceite, junto con el pimiento rojo cortado en tiras de 1/2 cm de ancho y el chorizo sin la piel y cortado en medias rodajas. Reservamos aparte. En una cazuela pochamos la cebolla y los ajos bien picados a fuego lento durante 15 minutos. Mientras, pelamos las tiras de pimiento con un cuchillo afilado. Añadimos al sofrito las zanahorias peladas y cortadas en trozos grandes y dos cucharadas soperas de carne de ñoras. Removemos e incorporamos el vino. Subimos el fuego y dejamos que se evapore la humedad. Ocurrido esto, echamos a la cazuela el conejo, el chorizo y las tiras de pimiento que teníamos aparte, y, además, las alcachofas cortadas en cuartos. Cubrimos con el caldo (va a ser un plato de cuchara), dejamos cocer 20 minutos y entonces metemos las patatas peladas y chasqueadas. Un pellizco de cominos, llevamos a ebullición de nuevo, lo tapamos y dejamos cocer otros 40 minutos a fuego lento. Un plato sabrosón y reparador que podemos acompañar con un buen tinto con algo de crianza.



## **HAMBURGUESA DE CONEJO**

**LA VERDAD Lunes, 8 marzo 2021, 21:27**

## BOLETÍN INTERCUN ABRIL 2021

Ingredientes: 2 patatas grandes; 2 tomates rojos; 1 pepino; Canónigos; 4 mini chapatas; 1/2 limón

Para las hamburguesas: 600 gr. de carne de conejo picada; 2 cucharadas de pan rallado; Leche; 1 huevo; 2 cebolletas; 2 dientes de ajo; Tomillo; Nuez moscada; 200 de bacon ahumado; Sal; Pimienta negra; Aceite de oliva; Harina

Si las hacemos caseras, procederemos a sofreír lentamente la cebolla hasta que se quede casi morena (30') y la uniremos al resto de los ingredientes en un bol: la carne de conejo, el bacon picado, el tomillo, la nuez moscada rallada, la sal, el huevo batido, dos cucharadas de pan rallado, 1/2 vaso de leche, el tomillo y los ajos picados. Nos enharinamos las manos, formamos las hamburguesas y las metemos al frigorífico para que se compacten. Mientras tanto, pelamos, troceamos y freímos las patatas. ya saben: primero a fuego muy lento, casi confitándolas. Las sacamos a un colador metálico para que escurran y las reservamos hasta el último momento. Cortamos los tomates en rodajas y las pasamos por la plancha. Tostamos las chapatas hasta que queden crujientes. Aliñamos los canónigos con un toque de aceite y unas gotas de limón. Y llega el momento estelar. Dos sartenes al fuego: en una, iremos haciendo las hamburguesas a fuego medio y sacándolas a un plato con papel de cocina. En la otra, en tandas, iremos dorando las patatas a fuego máximo. En cada chapata ponemos una base de canónigos; encima la carne; encima el tomate y encima, rodajas muy finas de pepino. Las patatas, al lado, Si quieren, acompañen la hamburguesa con mostaza y ketchup.



## CONEJO GUISADO CON MORCILLA Y CACAO

Clara Villalón. EL ESPAÑOL. Marzo 2021

A comienzos de marzo, sigue apurándose la temporada de caza en España y esas preparaciones de [guisos](#) y [estofados](#) que tanto nos gustan y que tan bien nos calientan en las frías noches de invierno. Como si de un milagro se tratara, muchas preparaciones clásicas y tradicionales resucitan y entran en escena en todas las casas y en los mejores restaurantes del mundo.

Una de las recetas que mejor ejemplifican esto es la liebre. Una preparación francesa que, con solo nombrarla, evoca aires de cocina sofisticada y platos emblemáticos de gran renombre. Cocineros con “toque de blanche” que pasaban horas y horas delante de los fogones inventando, modificando y, en definitiva, elaborando una gran cocina llena de sabor y [suflés](#). Toma su nombre en honor a la realeza, en particular a Luis XIV, quien, como era habitual en su

época, perdió los dientes y hubo que inventarse suculentos platos para alimentarle. Uno de ellos es dicha liebre, cuya primera aparición se dice que data de 1775 y que se trataba de una especie de compota que se comía con cuchara. Como rasgo diferenciador de cualquier otra receta en el mundo está el hecho de que su salsa se liga con la sangre del propio animal. Con estas premisas, el gran cocinero Côme codificó la receta y hasta el día de hoy. Grandes chefs como Escoffier, Oliver, Senderens o Bocuse han dado juego a una receta que muy pocas veces se ha versionado y que siempre han tenido de denominador común el tiempo que se tarda en elaborarla. Tres o cuatros días dicen algunos, lo que no deja de ser paradójico al ser uno de los animales más veloces.



Es un plato muy difícil de preparar y son pocos los que se atreven a hacerlo, así que nosotros, Cocinillas, no íbamos a ser menos. La cuestión es que vamos a utilizar ingredientes de andar por casa y una forma muy particular de utilizar sangre. Vamos a elaborar un conejo con morcilla y chocolate, una Royale fácil, rápida y muy delicada. Un [conejo guisado](#) como tantos otros, pero de una forma muy peculiar.

Como todo gran guiso que se precie, ha de arrancar con un buen sofrito. Y, una vez hecho, en vez de ligar la salsa con la sangre del conejo, le vamos a incorporar una sangre muy nuestra: la morcilla. Y después de regar con un vino tinto, remataremos la jugada con un buen pedazo de chocolate. Una preparación centenaria a medio camino entre una royale y un mole poblano que resucitará a un muerto y encantará a todo el mundo.

Si se han puesto los dientes largos y quieren percibir esos aires de vieja cocina francesa, [Horcher](#) o [Saddle](#) son buenos lugares para ello. Por su parte, preparaciones de caza con gran nivel pueden encontrarse en Madrid, en los restaurantes [Desencaja](#), donde Iván Sáez cada año que pasa reflexiona más sobre la tradición y afina sus preparaciones con elegancia (ahora en pleno auge de la lamprea), en [Salino](#) o en el restaurante [TreZe](#), donde es de sobra conocido su cocido.

## CÓMO HACER CONEJO GUIADO EN SALSA ROYAL MUY FÁCIL

### Ingredientes

- 1 Conejo, 1/2 ud
- 2 Cebolla, 1 ud
- 3 Puerro, 1 ud

## BOLETÍN INTERCUN ABRIL 2021

- 4 Zanahoria, 2 ud
- 5 Apio, 1 rama
- 6 Dientes de ajo, 4 ud
- 7 Hojas de laurel, 2 ud
- 8 Canela, 1 rama
- 9 Morcilla de cebolla mediana, 2 ud
- 10 Vino tinto, 350 ml
- 11 Caldo de pollo o agua, 350 ml
- 12 Sal, c/s
- 13 Pimienta negra molida, 1 cucharadita
- 14 Aceite de oliva suave, 4 cucharadas
- 15 Mantequilla, 1 cucharadita
- 16 Cacao puro en polvo, 2 cucharaditas
- 17 Queso manchego curado/viejo, 50 g
- 18 Arroz cocido blanco para acompañar

### **Paso 1**

En el caso de comprar un conejo entero, se debe despiezar y separar las distintas partes en tajadas de, aproximadamente, un bocado: las piernas, las paletillas, las costillas, los lomos con la falda e incluso la cabeza partida por la mitad. Los interiores debemos reservarlos también porque dan muy buen sabor.

### **Paso 2**

Poner una cazuela con una buena cantidad de aceite el fuego alto y dorar muy bien el conejo. Hay que ir volteando para que se dore de forma uniforme. Pasados 5 minutos, retirar y reservar. En el fondo de la cazuela se deben de haber quedado todos los jugos del conejo, así como partes del mismo que se hayan quedado pegadas y doradas. Para rescatar esta esencia pura del conejo, con el fuego encendido, verter un vaso de agua y rascar bien la base. Reservar junto al conejo.

### **Paso 3**

Pelar y cortar todas las verduras en cuadrados pequeños. Incorporarlos a la misma cazuela donde hemos dorado el conejo y hemos desglasado sus jugos. Añadir también las hojas de laurel, la canela y una pizca de sal (siempre que se hagan sofritos se debe añadir aceite sin miedo y un poco de sal para que ayude a sudar a las verduras). Tapar y, moviéndolo de vez en cuando, dejar cocinar durante 30 minutos a fuego muy bajo.

### **Paso 4**

Cuando las verduras estén completamente pochadas, agregar la morcilla sin piel y los interiores del conejo. Con el fuego a mitad de fuerza, deshacer completamente y cocinar hasta que todo el sofrito esté integrado. Regar con el vino tinto, destapar y reducir completamente todo el alcohol. Este paso es muy importante porque si no se reduce bien puede quedar un poco ácido.

### **Paso 5**

Cuando el vino haya reducido, incorporar el agua o caldo, del desglasado previo y un poco más. Esperar a que coja el hervor y cocinar a fuego medio durante 10 minutos.

### **Paso 6**

Pasado el tiempo, rescatar las hojas de laurel y la canela. Triturar bien en una batidora hasta que quede una salsa fina y aterciopelada. Añadir el cacao y poner a punto de sal. Devolver a la cazuela.

### **Paso 7**

Incorporar el conejo y cocer 20 minutos más a fuego muy suave y tapado, para que el conejo se cocine pero no se quede seco.

### **Paso 8**

Ajustar de sal y pimienta. Apagar el fuego y añadir una cucharadita de mantequilla para que brille y ligue toda la salsa. Integrar todo muy bien y acompañar de un buen arroz blanco. Rallar por encima, si se quiere, un poco del queso.



## **ARROZ CALDOSO CON CONEJO**

**Infoprovincia. 8 de marzo de 2021**

Ingredientes:

1 conejo troceado.  
2 cebollas medianas.  
2 dientes de ajo.  
2 cebollas medianas.  
1 puerro.  
1 pimiento rojo.  
3 tomates rojos.  
Una bandeja champiñones.  
1,200l de fondo de carne.  
400gr de arroz blanco.  
Elaboración:

En una cazuela ponemos un poco de aceite y cuando esté caliente ponemos el conejo salpimentado y lo dejamos dorar.

Mientras cortamos la verdura en brunoise (dados pequeños) y rallamos el tomate.

Una vez dorado el conejo, incorporamos el ajo y damos vueltas. A continuación, añadimos la cebolla y la dejamos hacer. Una vez hecho, incorporamos el puerro, pochamos y después agregamos el pimiento rojo. Lo dejamos hacer bien, añadimos el tomate rallado, damos vueltas removiendo bien y, por último, agregamos los champiñones y salamos. Dejamos que se vaya haciendo a fuego medio.

Cuando esté toda la verdura hecha, ponemos el fondo de carne caliente y agregamos el arroz. Dejamos hacer removiendo de vez en cuando.



## CONEJO EN SALMOREJO

Bon Viveur. 29 de marzo 2021

Existen muchísimas maneras de cocinar conejo, siendo el conejo en salmorejo una receta representativa de la gastronomía canaria. El éxito de la intensidad de la receta reside en el adobo donde reposa el conejo horas antes de su cocción

El conejo en salmorejo es una receta muy popular y tradicional de la gastronomía canaria. Es uno de los platos típicos que podemos encontrar en los guachinches de la zona norte de Tenerife y es imprescindible acompañarlo de un delicioso vino de la zona. Es una receta sencilla, fácil y deliciosa. Destaca la buena materia prima y es necesario tiempo para que el conejo absorba todos los sabores del majado. Este guiso es perfecto para preparar la víspera y comer posteriormente para que intensifiquen los sabores.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Tiempo total: 9 horas

Raciones: 4

Categoría: plato principal

Tipo de cocina: canaria

Calorías: 350 kcal cada 100 g

1 conejo de 2 kg aproximadamente

1 cabeza de ajos

1 pimienta picona



1 pimiento choricero

Sal gorda

1 cucharada de tomillo

1 cucharada de orégano

1 cucharada de pimentón dulce

220 ml de AOVE

60 ml de vinagre

120 ml de vino blanco o tinto al gusto

Ingredientes para elaborar conejo en salmorejo Mónica Cánovas

Cómo hacer el conejo en salmorejo

## BOLETÍN INTERCUN ABRIL 2021

Pedir al carnicero que nos trocee el conejo en trozos pequeños. Trocear el pimiento choricero y tenerlo en remojo mientras preparamos el adobo.

Pimiento choricero en remojo

En un bol, añadir el conejo y salar. Añadir los ajos enteros chafados, el laurel, la pimienta picona sin sus pepitas, el laurel, la mezcla de especias, el vinagre, el aceite, el vino blanco o tinto al gusto y el pimiento choricero. Reposar tapado en el frigorífico un mínimo de 8 horas. Lo ideal es adobarlo de un día para otro para que el conejo se impregne bien de todos los aromas.

Adobo para preparar conejo en salmorejo

Una vez haya reposado, escurrir el conejo del adobo reservando este para su uso posterior.

Freír en un chorreón de AOVE hasta que el conejo esté dorado en todos sus lados.

Freír el conejo hasta que esté dorado

Incorporar el conejo a una cazuela junto con el majado.

Colocar el conejo frito en una cazuela junto al adobo

Añadir agua, si fuera necesario, hasta que el conejo quede cubierto. Cocinar a fuego suave durante 30 minutos.

Cubrir con agua y cocinar durante 30 minutos a fuego suave

Servir con papas arrugadas al gusto, perejil fresco y un buen vino canario.

Conejo en salmorejo decorado con perejil

Resumen fácil de preparación

Trocear el conejo

Poner a remojo el pimiento choricero

Añadirlo a un bol, salar e incorporar los ingredientes del adobo: los ajos, la pimienta picona, el pimiento choricero, las especias, el laurel, el vino, las especias, el aceite y el vinagre

Ecurrir el adobo reservándolo para un paso posterior

Freír en AOVE el conejo hasta que esté dorado

Incorporar en la cazuela junto con el adobo que hemos reservado

Añadir agua si fuera necesario hasta cubrir el conejo

Cocinar a fuego suave durante 30 minutos

Servir acompañado de papas arrugadas y perejil fresco.