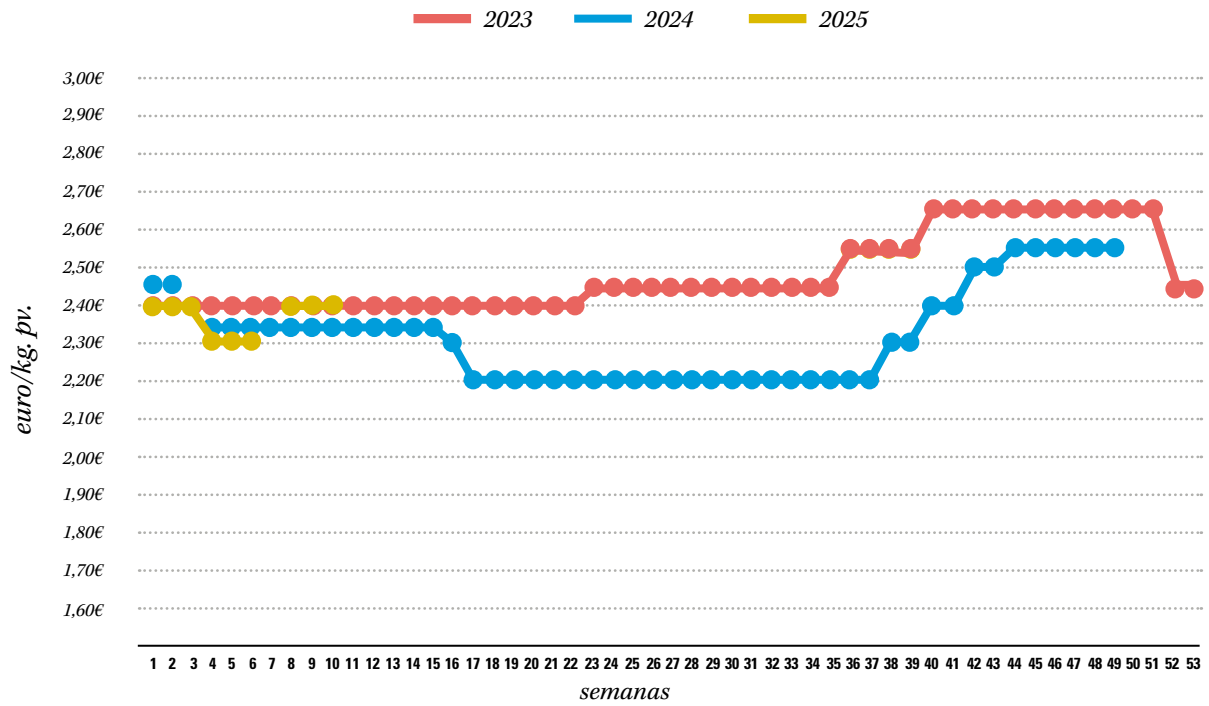
## Histórico de precios medios de lonja de conejo joven

| SEMANA | 2023 | 2024 | 2025 |
|---|---|---|---|
| 38 | 2,55 € | 2,55 € | 2,30 € |
| 39 | 2,55 € | 2,55 € | 2,30 € |
| 40 | 2,60 € | 2,65 € | 2,40 € |
| 41 | 2,60 € | 2,65 € | 2,40 € |
| 42 | 2,70 € | 2,65 € | 2,50 € |
| 43 | 2,70 € | 2,65 € | 2,50 € |
| 44 | 2,70 € | 2,65 € | 2,55 € |
| 45 | 2,70 € | 2,65 € | 2,55 € |
| 46 | 2,75 € | 2,65 € | 2,55 € |
| 47 | 2,70 € | 2,65 € | 2,55 € |
| 48 | 2,70 € | 2,65 € | 2,55 € |
| 49 | 2,60 € | 2,65 € | 2,55 € |
| 1 | 2,40 € | 2,45 € | 2,40 € |
| 2 | 2,40 € | 2,45 € | 2,40 € |
| 3 | 2,40 € | sin precio | 2,40 € |
| 4 | 2,40 € | 2,35 € | 2,30 € |
| 5 | 2,40 € | 2,35 € | 2,30 € |
| 6 | 2,40 € | 2,35 € | 2,30 € |
| 7 | 2,40 € | 2,35 € | sin precio |
| 8 | 2,40 € | 2,35 € | 2,40 € |
| 9 | 2,40 € | 2,35 € | 2,40 € |
| **10** | **2,40 €** | **2,35 €** | **2,40 €** |

Consulta el precio semanal de la lonja francesa, France Lapin, en www.ASESCU.com

En nuestra web puedes consultar la cotización de la lonja italiana Mercado Avicunícola de Forlí www.ASESCU.com

## Evolución del precio del conejo en www.ASESCU.com



# Canelones de berenjena rellenos de carne de conejo

## INGREDIENTES (6 personas / 50 minutos / Medallones / Sartén y horno)

- Carne de conejo, 200 gr.
- Berenjenas, 2 unidades.
- Tomate seco, 50 gr.
- Cebolla seca en escamas, 50 gr.
- Queso crema granulado, 200 gr.
- Salsa de tomate, 200 ml.
- Queso rallado.

## Pasos

1. Lamina las berenjenas. Cubre ligeramente con sal y deja sudar durante 20 minutos para reducir amargor. Limpia con papel de cocina y cocina ligeramente las láminas de berenjena por ambas caras.
2. Por otra parte, deshuesa y pica la carne de conejo. Añade a la sartén, sella e incorpora el tomate seco y la cebolla en escamas y deja cocinar. Puedes sustituir la cebolla en escamas por cebolla troceada y pochada. Tras 10 minutos, añade el queso crema.
3. Cubre la base de una fuente de horno con la salsa de tomate. Rellena las láminas de berenjena con la carne de conejo cocinada y enrolla.
4. Coloca sobre la fuente de horno, cubre con queso rallado y hornea con calor arriba y abajo a 190° de temperatura durante 20 minutos.

# Guiso rápido con carne de conejo y espinacas

## INGREDIENTES (3 personas/ 30 minutos / Muslos de conejo / Sartén)

- Carne de conejo, 3 muslos.
- Cebolla morada, 1 unidad.
- Espinacas frescas, 200 gr.
- Tomates cherries, 10 unidades.
- Leche evaporada, 400 ml.
- Queso en lonchas.
- Sal y pimienta.
- Aceite de oliva virgen extra.

## Pasos

1. Salpimenta la carne y sella en la sartén con un chorro de aceite de oliva y reserva.
2. Cocina durante 10 minutos la cebolla cortada en juliana, junto con los tomates cherries en la misma sartén. Al final añade las espinacas y la leche evaporada.
3. Añade los muslos de carne de conejo y cubre con una loncha de queso. Cocina durante 15 minutos más.

# GO WELFARECUN presenta su nuevo proyecto en Figan 2025 para mejorar el bienestar animal en cunicultura

El Grupo Operativo GO WELFARECUN presentará su innovador proyecto titulado *"Nuevos procesos de cebo, transporte y sacrificio en cunicultura para la mejora del bienestar animal"* el próximo 27 de marzo en la Sala 1 de la Feria Internacional para la Producción Animal (FIGAN). La presentación tendrá lugar en el marco de la jornada dedicada a la cunicultura organizada por la Asociación Española de Cunicultura (ASESCU), que se desarrollará de 11:00 a 14:00 horas.

grupo operativo WELFARECUN

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**Grupo Operativo WELFARECUN:**
**NUEVOS PROCESOS DE CEBO, TRANSPORTE Y SACRIFICIO EN CUNICULTURA PARA LA MEJORA DEL BIENESTAR ANIMAL**

PLAN ESTRATÉGICO DE LA PAC - FEADER

| INVERSIÓN: | |
|---|---|
| Total | 598.908,89 € |
| Cofinanciación UE | 80% |

El proyecto de GO WELFARECUN busca optimizar las condiciones de manejo en las fases clave de producción, garantizando el bienestar animal y la sostenibilidad del sector cunícola a lo largo de toda la cadena. Mediante la implementación de nuevos protocolos y tecnologías, la iniciativa pretende minimizar el estrés y mejorar la calidad de vida de los conejos en cada etapa del proceso productivo. La presentación del proyecto será un acercamiento a las etapas de estudio que se llevarán a cabo en el mismo, justificando la necesidad de éste a través de la contextualización del escenario sociopolítico actual que rodea el sector ganadero en Europa, así como el impacto que las futuras normativas legislativas podrían tener en la cunicultura.

La jornada de ASESCU en FIGAN reunirá a expertos del sector cunícola, investigadores y profesionales comprometidos con la mejora continua en el bienestar animal, la eficiencia productiva y el avance del conocimiento científico.

Podrán encontrar más información acerca de esta jornada en las páginas web de ASESCU (www.asescu.com) y del GO WELFARECUN (www.gowelfarecun.es).

# Síguenos en las redes sociales de ASESCU

Asescu

Asescu18

@Asescu

www.asescu.com

App de Asescu

DISPONIBLE EN Google Play

Disponible en el App Store

# CARNE DE CONEJO

INTERCUN

Organización
Interprofesional
Cunícola