



Histórico de precios medios de lonja de conejo joven

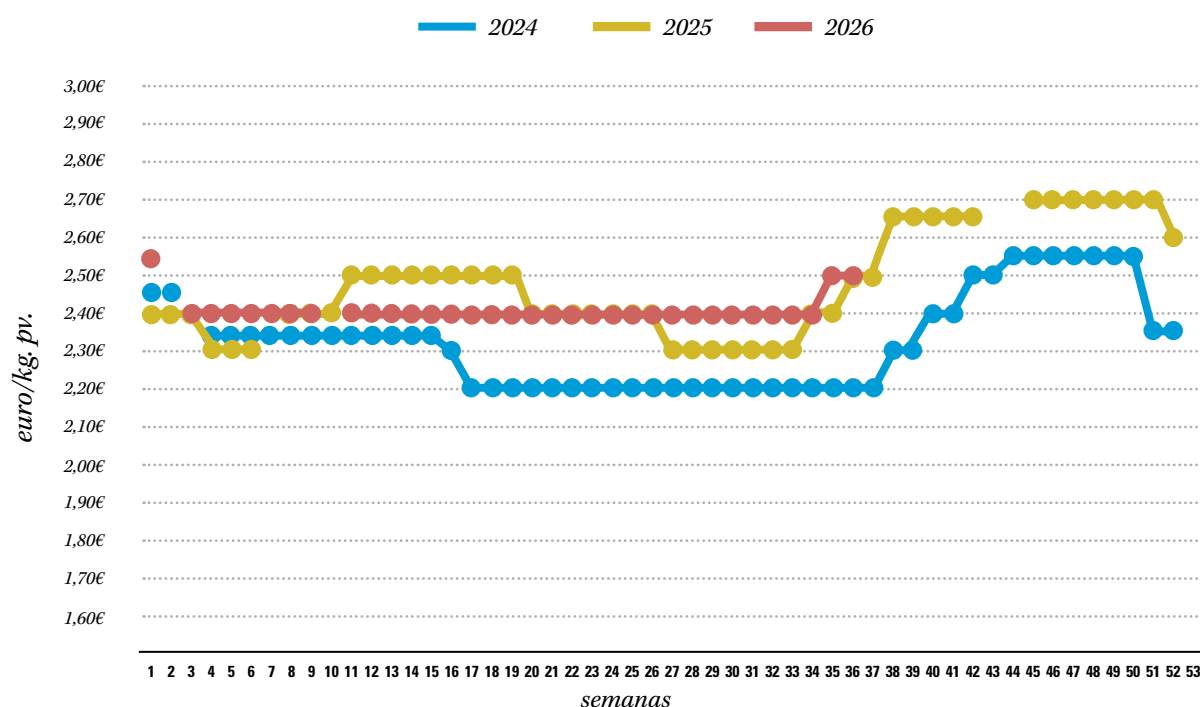
SEMANA	2024	2025	2026
17	2,20 €	2,50 €	2,40 €
18	2,20 €	2,50 €	2,40 €
19	2,20 €	2,50 €	2,40 €
20	2,20 €	2,40 €	2,40 €
21	2,20 €	2,40 €	2,40 €
22	2,20 €	2,40 €	2,40 €
23	2,20 €	2,40 €	2,40 €
24	2,20 €	2,40 €	2,40 €
25	2,20 €	2,40 €	2,40 €
26	2,20 €	2,40 €	2,40 €
27	2,20 €	2,30 €	2,40 €
28	2,20 €	2,30 €	2,40 €
29	2,20 €	2,30 €	2,40 €
30	2,20 €	2,30 €	2,40 €
31	2,20 €	2,30 €	2,40 €
32	2,20 €	2,30 €	2,40 €
33	2,20 €	2,30 €	2,40 €
34	2,20 €	2,40 €	2,40 €
35	2,20 €	2,40 €	2,50 €
36	2,20 €	2,50 €	2,50 €

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 Forlì www.ASESCU.com



Evolución del precio del conejo en www.ASESCU.com





➔ Carne de conejo al ajillo light

Receta de: @lacocinadefabrisa

Pasos

1. Adobar la carne. Machaca en un mortero los ajos, las hierbas, la guindilla y un poco de aceite hasta obtener una pasta. Salpimenta la carne de conejo, úntalo bien con el adobo y déjalo reposar en la nevera al menos 1 hora para que se impregne de sabor.
2. Dorar ajos y carne. En una olla con un chorrito de aceite, dora los ajos ligeramente aplastados hasta que tomen color y resérvalos. En ese mismo aceite, añade la carne de conejo y dórala bien por todos lados.
3. Cocinar el conjunto. Incorpora el vino blanco, los ajos reservados y un ramillete de hierbas aromáticas.
4. Cocina a fuego medio durante 20-25 minutos hasta que la carne esté tierna y jugosa.
5. Preparar guarnición y servir. Asa los boniatos partidos por la mitad junto con los tomates cherry, un poco de ajo, aceite y orégano hasta que estén tiernos. Sirve la carne caliente acompañado de esta guarnición.

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1,5 kg de carne de conejo troceada.
- 10-12 dientes de ajo.
- 180 ml de vino blanco.
- 300 g de tomates Cherry.
- 1 ó 2 boniatos.
- Perejil.
- Tomillo, romero y orégano.
- 1 guindilla (opcional).
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta.



➔ Timbal de arroz con carne de conejo

Receta de @martapcanosa

Pasos

1. Cocer y preparar la carne. Dora bien la carne de conejo salpimentada para sellarla y potenciar su sabor. Después, cuécela en olla rápida cubierta de agua durante unos 18 minutos hasta que esté tierna. Una vez lista, deshuésala y reserva junto con el caldo de la cocción.
2. Preparar el sofrito. En una sartén, sofríe la cebolla, el ajo y el pimiento rojo bien picados con aceite de oliva hasta que estén pochados. Añade el tomate triturado y cocina hasta que pierda el exceso de agua y quede concentrado.
3. Cocinar el arroz meloso. Incorpora el arroz al sofrito y rehógallo ligeramente. Añade la carne deshuesada y ve incorporando el caldo poco a poco, removiendo con frecuencia para que suelte el almidón y quede con textura melosa.
4. Emplatar. Cuando el arroz esté en su punto, monta el timbal con un aro de emplatar, añade ralladura de limón por encima y termina con unos brotes verdes para aportar frescor.

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 800 g de carne de conejo troceada.
- 320 g de arroz.
- 300 g de tomate triturado.
- 1 litro de caldo de verdura.
- 1 cebolla.
- Medio pimiento rojo.
- Aceite de oliva.
- Sal, pimienta y azafrán.
- Ralladura de limón.
- Brotes tiernos de lechuguitas y mejorana.

INTERCUN impulsa el consumo de carne de conejo con dos grandes aliados: Karlos Arguiñano y su hijo Joseba

Con el objetivo de reforzar la notoriedad de la carne de conejo y maximizar el impacto de las acciones promocionales desarrolladas este año, INTERCUN ejecutó durante todo el mes de junio una intensa campaña de comunicación en televisión y medios digitales de la mano de los chefs Karlos Arguiñano y su hijo Joseba. Esta iniciativa se diseñó para generar sinergias con la campaña de radio desarrollada en el mismo periodo y con la oleada de mayor intensidad del programa europeo de promoción, logrando una presencia constante de la carne de conejo en algunos de los canales de comunicación con mayor audiencia del país.

La acción tuvo como eje principal la colaboración con el programa “Cocina Abierta de Karlos Arguiñano”, uno de los espacios gastronómicos de referencia de la televisión española. A lo largo del mes de junio se emitieron cuatro recetas protagonizadas por carne de conejo, mostrando a los espectadores distintas formas de preparación, adaptadas a diferentes gustos y momentos de consumo. La primera receta, emitida el 3 de junio, fue una Ensalada con escabeche de carne de conejo, una propuesta fresca y ligera ideal para los meses de verano. El 10 de junio fue el turno de los Medallones de carne de conejo con salsa de tomate asado, una elaboración que puso en valor la versatilidad culinaria de esta carne. Posteriormente, el 19 de junio, Joseba Arguiñano elaboró un tradicional Arroz con carne de conejo y alioli, una receta que conecta con la gastronomía mediterránea y las costumbres culinarias más arraigadas. Finalmente, el 23 de junio, Karlos Arguiñano cerró la serie con unos apetecibles Muslos de carne de conejo asados con patatas, una propuesta familiar y sencilla de preparar.

Cada una de estas recetas se emitió tanto en la versión completa del programa como en el formato Express, ampliando significativamente las oportunidades de contacto con el público. Además, todas ellas se reemitieron en Nova, alcanzando un total de 12 emisiones televisivas. Los resultados obtenidos reflejan la capacidad de esta estrategia para generar visibilidad y alcance. La campaña registró una audiencia media acumulada de 9,243 millones de espectadores, mientras que la audiencia acumulada total alcanzó los 11,757 millones de contactos.



Las franjas horarias de sobremesa y tarde fueron las que obtuvieron un mejor rendimiento, destacando especialmente la emisión del 23 de junio, que alcanzó una audiencia de 1,529 millones de espectadores. Por su parte, Nova contribuyó a ampliar la cobertura mediante cuatro inserciones adicionales distribuidas a lo largo del periodo analizado.

Además, esta acción no se limitó a la emisión televisiva. Como parte de una estrategia de comunicación integral, se desarrolló una importante difusión de contenidos a través de los perfiles en redes sociales del propio programa y de *Hogarmanía*, amplificando el alcance de las recetas y favoreciendo la interacción con los consumidores en entornos digitales.

Los resultados en redes sociales fueron igualmente destacados, alcanzando 945.049 impresiones, un alcance de

676.014 usuarios, 727.129 reproducciones de vídeo y 43.404 interacciones. Estas cifras evidencian el interés generado por los contenidos y la capacidad de la gastronomía para conectar con el consumidor de una forma cercana, inspiradora y práctica.

Con esta acción, INTERCUN continúa apostando por una comunicación moderna y multicanal que combine televisión, radio y medios digitales para acercar la carne de conejo a nuevos públicos, reforzar su imagen como alimento saludable, sostenible y versátil, y contribuir al impulso del consumo en los hogares españoles. La excelente acogida de esta campaña confirma que las recetas, los contenidos gastronómicos y los formatos audiovisuales siguen siendo herramientas fundamentales para poner en valor las cualidades de un producto tan ligado a nuestra tradición culinaria como la carne de conejo.

GONZALEZ Y CRESPO

Diseñamos para tu éxito, cuidando de su bienestar



MÁS DE
50
AÑOS

De excelencia en
bienestar animal
y soluciones
innovadoras.



Moldea tu visión cunícola con nosotros, 50 años de excelencia en bienestar animal y soluciones innovadoras.

De la granja al éxito: materiales de primera, prácticas sostenibles y calidad incomparable.

Innovación y tradición: eleva tu granja cunícola con lo último en prácticas sostenibles.

Alcanza internacional, enfoque local: soluciones expertas en cunicultura con un enfoque en sostenibilidad y bienestar.





Coren

Alimentos de Galicia



Alimentación Animal Certificada

**Trabajamos por una
alimentación de calidad,
segura y sostenible**



www.coren.es

 **coren** AGRINDUSTRIAL, S.A.U.