



## Conejo con ciruelas

### Ingredientes:

1 conejo grande  
200 cc de vino tinto  
2 cucharadas de vinagre  
1 hoja de laurel  
1 rama de tomillo  
1 clavo de olor  
2 cucharadas de aceite  
Sal y Pimienta  
250 grs. de ciruelas

### Preparación:

Trozar el conejo y rociarlo con el vino, el vinagre y condimentar. Reposar 8 horas. Dorar las presas con aceite. Incorporar el adobo, las ciruelas (remojadas  $\frac{1}{2}$  hora con 1 parte de vino y 1 de agua). Cocinar hasta que espese.



## Conejo a la oriental

### Ingredientes:

1 lata chica de champiñones  
250 cc agua  
50 gr de almendras  
1 cebolla grande  
4 tallos de apio  
500 gr cabezas de brócolis  
400 gr de carne de conejo deshuesada  
5 cucharadas de aceite  
150 cc salsa de soja  
60 cc jerez  
3 cucharadas harina

### Preparación:

Corte los tallos de apio en rebanadas de 1 cm. de espesor. Separe las cabezas de brócolis.  
Filetee los hongos.  
Mezcle la salsa de soja, el jerez y la harina.  
Incorpore la carne de conejo y deje marinar 20 a 30 min.  
Saltee la cebolla y el apio, agregue el brócolis y cocine hasta que las verduras estén tiernas.  
Retire las verduras.  
Cocine la carne de conejo, agregue las verduras y el líquido de maceración de la carne.  
Cocine hasta que la harina engrose la preparación. Distribuya las almendras, peladas y picadas.  
Servir en tazones individuales sobre colchón de fideos al natural.



## Conejo al perejil

### Ingredientes:

1 conejo tierno  
1 cucharada de vinagre  
1 diente de ajo  
1 cucharada de perejil picado  
¼ taza de miga de pan  
Aceite y vinagre necesario  
Sal  
½ taza de caldo

### Preparación:

Lavar, secar y despresar el conejo. Salar y untar con aceite. Asar el conejo a fuego lento en una parrilla hasta que esté dorado y bien cocido por dentro. Ponerlo en una fuente y cubrirlo con la salsa. Esta se prepara de la siguiente manera: machacar en un mortero el diente de ajo, el perejil y un poco de miga de pan empapada en vinagre. A esta preparación añadir el aceite y el caldo. Cocinar 4 o 5 minutos y cubrir con ella el conejo.



## Conejo a la Portuguesa

### Ingredientes:

1 conejo  
Sal, pimienta  
 $\frac{3}{4}$  taza de aceite  
4 dientes de ajo picados  
1 pimiento cortado en tiritas  
2 hojas de laurel  
Sal, pimienta  
2 vasos de vino

### Preparación:

Cortar el conejo en porciones, condimentarlo con sal y pimienta, dorar en el aceite los ajos, la cebolla, agregar el conejo, el tomate y luego el pimiento y el vino. Tapar y cocinar a fuego lento hasta que el conejo esté tierno. Servirlo con papas hervidas.



## Empanadas de conejo

### Ingredientes:

Discos para empanadas  
250 gr carne de conejo cocido en trozos  
2 huevos duros  
Queso gruyere rallado  
1 Cebolla chica  
2 Cebollas de verdeo rehogadas en manteca  
2 cuch. Manteca  
Sal y pimienta  
100 gr Morrones rojos

### Preparación:

Desmenuzar el conejo, agregar los huevos picados, el queso y la manteca. Condimentar a gusto. Armar las empanadas. Pintar y cocinar en horno mediano.