



## CONEJO AL AJILLO CON PASTA:

### INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1 Kg. de conejo
- 250 g de pasta
- 4 dientes de ajo
- 4 setas de cultivo
- ½ pimiento verde
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta y perejil picado

### MODO DE PREPARAR

Cocer 7 minutos la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Escurrir y reservar.

Limpiar y trocear el conejo. En una sartén con aceite dorar los ajos pelados y cortados en láminas. A continuación, saltear los trozos de conejo salpimentados. Poner a fuego fuerte unos minutos hasta que quede cocinado. Espolvorear con perejil picado y agregar la pasta cocida mezclar todo bien y servir en una fuente.

Saltear las setas y un trozo de pimiento verde muy picado. Verter este salteado sobre la pasta y servir.





## CONEJO AL ESTILO LUJO

### INGREDIENTES

- Conejo
- Aceite de olivo
- Puerro picado
- Nabo
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón
- Tomate
- Vino ribeiro

### MODO DE PREPARAR

Se trocea el conejo y se saltea en aceite de oliva, se le añaden los nabos pelados y cortados al gusto.

Aparte, se hace un sofrito de cebolla, ajo, pimentón y tomate

Se incorpora el sofrito y se añade un cuarto de litro de vino ribeiro.

Se deja estofar lentamente, aproximadamente unos sesenta minutos.





## PAELLA DE CONEJO

### INGREDIENTES

- 1 conejo pequeño y joven
- 1 cebolleta
- 1 pimiento
- ½ pimiento morrón
- 1 zanahoria pequeña
- 1 tomate
- Aceite de oliva
- Sal
- 300 grs. de arroz
- 600 cl. de agua
- Azafrán

### MODO DE PREPARAR

Picar toda la verdura y rehogar con aceite en una paellera. Una vez Dorada, añadir el conejo cortado en trozos y sazonado. Esperar 5 minutos Hasta que este bien dorado. Añadir el arroz y la sal y rehogarlo. Posteriormente, verter el agua hirviendo y el azafrán. Dejarlo cocer a fuego fuerte durante 10 minutos, se prueba de sal y se mete al horno por 10 minutos.





## CONEJO CON CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- Conejo troceado
- ½ litro de vino tinto
- 1,5dl.(1 copa) de jerez blanco
- Cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 2 cabezas de ajo
- 50 gr. de piñones
- 30 gr. de chocolate fondant
- 1 copita de brandy
- 1 hoja de laurel
- 1 tacita de harina
- ½ rama de canela
- 1 ramita de tomillo
- 7 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta y sal

### MODO DE PREPARAR

Limpiar la cebolla, el puerro y la zanahoria y trocearlos. Disponerlos en un bol con los trozos de conejo, añadir una cabeza de ajos pelados, el laurel, la canela y el tomillo, salpimentarlo todo y regar con el jerez y el vino. Dejarlo marinar durante 24 horas. Pasado este tiempo, retirar los trozos de conejo, pasarlos por harina y freírlos en una cacerola con 4 cucharadas de aceite caliente hasta que estén dorados. Reservarlos en el mismo recipiente de cocción.

Escurrir las verduras de la maceración y sofreírlas con dos cucharadas de aceite durante 7-8 minutos. Añadir 2 cucharadas de harina, mezclar bien y, pasados 3 minutos agregar el vino de la maceración. Proseguir la cocción, a fuego lento durante 10 minutos más. Colar la salsa y verterla sobre el conejo. Cocer durante 20 minutos o hasta que el conejo este tierno.

En una sartén, sofreír la otra cabeza de ajos entera con el aceite restante, después pelarlos y disponerlos en el mortero junto con el chocolate rallado, los piñones y el brandy. Verter esta picada sobre el conejo y dejar cocer lentamente unos minutos para que reduzca el brandy. Rectificar de sal y agregar un poco de agua si es pesara demasiado.





## LASAÑA DE CONEJO

### INGREDIENTES

- 1 conejo
- 9 placas de lasaña
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates
- 3 dientes de ajos perejil picado
- 1 vaso de salsa de tomate
- ½ l. de leche
- 50 gr. de harina
- agua
- aceite virgen extra

### MODO DE PREPARAR

Pon un poco de agua hirviendo en la olla rápida con una pizca de sal. Añade el conejo troceado y deja cocer durante 10 minutos desde el momento que empiece a salir el vapor.

En otra cazuela, pon abundante agua con un chorrito de aceite. Cuando empiece a hervir, agrega una pizca de sal y las placas de lasaña. Deja cocer durante 10 minutos. Refresca y resérvala.

Filetea los ajos y dóralos en una sartén con un poco de aceite. Pica los pimientos en tiras e incorpóralos. Sazona y rehoga. Agrega los tomates pelados y picados en dados y rehoga todo bien. Cuando este bien rehogado, incorpora el conejo y mezcla bien.

Para la bechamel, pon un poco de aceite en una sartén, añade la harina, rehoga brevemente, y vierte la leche poco a poco sin dejar de remover hasta que espese. Sazona y espolvorea con perejil picado.

A continuación, en una fuente resistente al horno, vierte la salsa de tomate, cubre con 3 placas de lasaña, extiende encima una capa del relleno, otra de lasaña, otra de relleno y finaliza con placas de lasaña. Cubre todo con la bechamel, gratina en el horno durante 3-4 minutos y sirve.





}

## CONEJO ENCEBOLLADO CON CIRUELAS

### INGREDIENTES

- 1 conejo troceado
- 1 vaso de vino blanco 3 cebollas
- 2 zanahorias 100 gr. Ciruelas pasas
- 1 naranja
- Tomillo, sal
- Perejil

### MODO DE PREPARAR

Cortar la cebolla en rodajas muy finas, casi transparentes, al igual que las zanahorias. Una vez cortadas reabogar en el recipiente tapado y a fuego lento hasta que estén totalmente pochadas. Agregar el conejo troceado y sazonado con el tomillo, la sal, el perejil y zumo de naranja. Sofreír junto a la cebolla y la zanahoria 15 minutos. Incorporar las ciruelas pasas, el vino blanco y agua si fuera preciso. Cocer todo 35 minutos, debiendo resultar tierno. Servir caliente.





## CONEJO AL AJILLO CON FRUTOS SECOS

### INGREDIENTES

- 2 conejos pequeños troceados
- 1 cabeza de ajo
- Una copita de vino blanco
- 50 g de almendra fileteada
- sal y pimienta para la compota
- 1 Kg. de ciruelas con hueso
- 100 g de mantequilla
- ½(taza de café) de nata (opcional)
- 50 g (2 cucharadas soperas colmadas) de azúcar
- Romero fresco

### MODO DE PREPARAR

Calentar el aceite en una cazuela, cuando este templado añadir la cabeza de ajo entera y dejarla 30 minutos aproximadamente. Colar el aceite y reservar los ajos. Freír el conejo con el aceite de ajos, cuando este dorado y crujiente, incorporar el vino blanco.

pelar las ciruelas, deshuesadas y troceadas. Cocerlas con la mantequilla y el azúcar hasta que estén casi desechas. Triturarlas y mezclarlas con la mantequilla (opcional).

en una sartén, dorar los dientes de ajo enteros, añadir los piñones, las almendras y las nueces y saltearlos hasta que agarren color. En el último momento agregar el conejo y cocerlo todo junto unos minutos. Servir el conejo con el sofrito de ajos y frutos secos y la compota como guarnición. Decorarlo con romero.

**CONSERVACION:** 2 días en la nevera. Congela bien tanto el plato como la guarnición.

**TIEMPO DE ELABORACION:** 10 minutos

**TIEMPO DE COCCION:** 30 minutos





## MIXIOTE DE CONEJO

### INGREDIENTES

- 1 conejo de 1.100 Kg. Aproximadamente limpio y sin viseras
- 4 piezas de chile ancho
- 2 piezas de chile morito
- 4 piezas de ajo limpio (dientes medianos)
- 1 cucharada cafetera de comino
- 1 cucharada sopera de sal de mesa de taza de vinagre
- 3 piezas de papel para mixtote (tela que cubre el maguey)
- 4 piezas de hoja de laurel

### MODO DE PREPARAR

Limpiar y remojar el chile ancho y el morita en agua caliente por 15 minutos, licuar con el ajo, hoja de laurel, comino, sal y el vinagre.

Cortar el conejo en 5 trozos, mezclar con la salsa, cortar el papel para mixtote por la mitad, después poner un trozo de conejo con la salsa, cocer por 40 minutos y servir.

Se recomienda acompañar con frijoles de olla.





## CHOW MEI DE CONEJO

### INGREDIENTES

- 1 conejo cocido y deshebrado
- ½ kilo de germinado de soya
- 1/2n kilo de champiñones
- 4 tallos de apio 2 pimientos verdes
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa de soya al gusto

### MODO DE PREPARAR

En un cacerola se sofríe el apio y el pimiento hasta que estén suaves, Se le agregan los champiñones y el germinado de soya, por ultimo se le agrega la carne y se espera aproximadamente 10 minutos a que se sazone, se sirve con arroz blanco y salsa de soya.





## CONEJO A LA NARANJA

### INGREDIENTES:

- 1 conejo de 1.2 Kg. Aproximadamente, limpio
- 100 grs. De mantequilla
- 6 naranjas
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo finamente picado ½ raza de consomé de pollo.

### MODO DE PREPARAR:

- Cortar el conejo en trozos (5 o 6 aproximadamente) y salpimentarlos.
- Poner a freír el conejo en la mantequilla hasta que este bien doradito.
- Freír ahí mismo el ajo y agregar el jugo de naranja, las hierbas de olor y el de consomé de pollo.
- Tape la olla y déjelo cocinar por 1 hora aproximadamente a fuego lento





## CONEJO EN SALSA DE PASILLA

### INGREDIENTES:

- 1 conejo
- 6 chiles pasillas desvenados asados y cocidos
- un pedazo de cebolla
- media cuchara de orégano
- un pedazo de pan remojado en vinagre
- una naranja (jugo)
- aceite la necesaria
- sal al gusto

### MODO DE PREPARAR

- Lave bien las piezas de conejo, desfleme el conejo agregando medio litro de vinagre en dos litros de agua cuando este hirviendo el agua agregue el conejo y déjelo durante 5 minutos y retírelo del fuego. Tire el agua y enjuague el conejo.
  - Cueza el conejo con agua agregando dos rabos de cebolla, sal ajo y pimienta. Durante una hora aproximadamente
  - Preparar la salsa con los chiles, el pan y el orégano, sazonar en el aceite agregando el jugo de naranja.
- A Continuación agregue el conejo y deje hervir por tres minutos





## CONEJO EN HOJA SANTA

### INGREDIENTES:

- 1 conejo de 1.2 Kg. Aproximadamente., limpio
- 1 diente de ajo y ½ cebolla para cocerlo
- 2 dientes de ajo
- 2 clavos
- 6 pimientas negras enteras
- ½ Kg. De tomate verde
- 4 chiles serranos
- cucharadas de aceite
- 1 rama de epazote
- 1 manojo chico de perejil
- hojas santas medianas

### MODO DE PREPARAR

- Se pone a hervir el conejo con ajo y cebolla en un litro de agua. Aparte, se muele el clavo, pimienta, tomate, chile y se fríen con el aceite.
- A esta mezcla se agrega la carne de conejo ya cocina envolviéndolas antes con la hoja santa. Se deja hervir por unos 20 minutos. Unos minutos antes de servir se agrega el epazote y el perejil con un poco de agua para estos no pierdan su color.





## CONEJO AL VINO BLANCO

### INGREDIENTES

- 1 Conejo (1) kilo cortado en piezas
  - 50 gramos de almendra(picadas)
  - 50 gramos de jamón
  - 1 ajo (dientes)
  - 1 raja de canela
  - 1 vaso de vino blanco
  - 1 cucharada de vinagre(vinagre de vino)
- Sal y pimienta al gusto.

### MODO DE PREPARAR

- Se muelen los ajos, la canela, la pimienta y la sal, es untan las piezas, se fríen en crudo y se pican las piezas para que penetren los ingredientes, se mecha el conejo con las almendras u el jamón picado y se agrega vino blanco y el vinagre con agua suficiente para que se cosa y se deja que reduzca el agua.

**NOTA:** Si se usa olla de presión, se cocina en 15 minutos sin bajar ala flama apara que se espese (2 tazas de agua).





## CONEJO A LAS BRASAS

### INGREDIENTES

- 1 Conejo entero (1kilo)
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de aceite de olivo
- 1 cucharada de jugo de carne (Maggi)
- 1 cucharada de salsa inglesa

Sal y pimienta al gusto

### MODO DE PREPARARSE

- Se muelen todos los ingredientes con poco agua para que quede como caldo y se pueda sumergir el conejo, el cual se pica y se le deja marinar una noche, al otro día se asa a fuego lento y se le ponen rabos de cebolla a las brasas para que se adquiera mejor sabor.





## CONEJO EN SALSA DE AJONJOLI

### INGREDIENTES

- 1 Conejo de 1.100 Kg. aproximadamente, limpio y sin vísceras.
- 2 Piezas de ajo limpio (diente medianos)
- 1 Pieza de cebolla blanca
- 2 Piezas medianas de jitomate
- 1 Cucharada cafetera de chile piquen
- 1 Taza de agua
- 2 Cucharadas soperas de aceite
- 2 Cucharadas soperas de ajonjolí
- 1 cucharada cafetera de sal de mesa

### MODO DE PREPARARSE

- Cortar el conejo en 5 trozos y desflemar en 2 tazas de agua con una cucharada cafetera de sal durante 30 minutos. poner a cocer en el agua el conejo desflemado con un diente de ajo con cáscara, cebolla y sal durante 30 minutos.
- Asar el ajo, la cebolla y el jitomate; aparte de dorar ligeramente el chile y licuar todo con la mitad de ajonjolí (la otra mitad dorarla ligeramente), freír en el aceite, agregar el conejo con la sal y dejar





## Recetas Quinta María

hervir 15 minutos a fuego lento y servir adornándolo con ajonjolí dorado.

Se recomienda servir con arroz blanco.

### PATE DE CONEJO

#### INGREDIENTES

- 2 hígados de conejo cocido
- 1 taza de mayonesa
- 1 tallo de apio

Sal y pimienta al gusto

#### MODO DE PREPARARSE

Se licuan los ingredientes y se adorna con pimienta roja





## LOMO DE CONEJO CON CHAMPIÑONES

### INGREDIENTES

- 8 lomos de conejo
  - 8 champiñones grandes
  - 25g. de jamón serrano
  - 2 cebolletas
  - 1 Vaso de jerez
  - 1 cucharada de perejil picado
  - 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta

### PARA LA VINAGRETA

- 1 pimiento rojo asado y pelado
  - 2 cucharadas de vinagre de jerez
  - 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta





## MODO DE PREPARAR

- Preparar la vinagreta: triturar el pimiento rojo con el vinagre, un poco de sal y pimienta y ir añadiendo el aceite poco a poco, sin dejar de batir, hasta que monte.
- Pelar los champiñones y separar los sombrerillos de los tallos. Picar estos últimos finamente y reservarlos.
- Rehogar la cebolleta picada fina y cuando haya sudado agregar el jamón y los tallos de los champiñones, también picados. Verter el jerez y dejar reducir. Retirar del fuego, espolvorear el perejil y reservar. En otra sartén, cocinar los sombrerillos. Salpimentándolos, colocarlos en una bandeja y rellenarlos con el salteado de cebolletas de jamón. Salpimentar los lomos de conejo y bracearlos con un poco de aceite. Servirlos en platos individuales acompañados de los champiñones rellenos y la vinagreta de pimientos.

## CONEJO CON HUITLACOCHÉ

### INGREDIENTES (5 PERSONAS)

- 1 conejo de 1.100 Kg. aproximadamente, limpio y sin vísceras.
- 2 piezas de ajo limpio (dientes medianos)
- ½ pieza de cebolla blanca.
- 250 gramos de tomate verde
- 3 piezas de chile morita.
- 2 cucharadas soperas de aceite.
- 500 gramos de huitlacoche limpio.
- 1 cucharada cafetera de epazote picado.
- 1 cucharada cafetera de sal de mesa.

### MODO DE PREPARAR





## Recetas Quinta María

- Cortar el conejo en 5 trozos y desflemar en 2 tazas de agua con una cucharada cafetera de sal durante 30 minutos. poner a cocer en agua el conejo desflemado con un diente de ajo con cáscara y ½ de cebolla y sal durante 30 minutos.
- Licuar el ajo, tomate, chile morita y freír, agregar el huitlacoche, mezclar todo,,muy bien, hasta que suelte el hervor poner el conejo y la sal; dejar hervir 15 minutos a fuego lento y servir.  
Se recomienda acompañar con arroz blanco o a la mexicana.

### CONEJO A LA MOSTAZA

#### INGREDIENTES

- Un conejo.
  - 2 Cucharadas de mostaza.
  - 150 MI de aceite de oliva.
  - 50 gr. de almendras picadas.
  - 200 gr. De champiñones picados(no muy menudos).
  - Una cebolla mediana picada(trozos pequeñitos).
  - 2 dientes de ajo picados (trozos pequeños).
  - 50 grs. De pasas sin hueso.
  - ¼ de vino blanco seco.
  - 1 hoja de laurel.
- Sal y pimienta al gusto.

#### MODO DE PREPARAR





## Recetas Quinta María

Dorar el conejo ya sazonado en una cazuela o sartén al fuego lento, agregar luego la cebolla y la sal, cuando este transparente añadir un vaso de caldo y dejar cocer a fuego suave, hasta que este tierno, durante una hora aproximadamente ,poniendo algo mas de caldo si resulta necesario.

- En otro sartén poner a sazonar el aceite, la cebolla, el ajo, los champiñones y las almendras durante 5 minutos.
- A continuación incorporar el conejo junto con las pasas, la mostaza, el laurel y el vino blanco.
- Sazonar y remover bien, mezclando todos los ingredientes.
- Someter a cocción durante 8 minutos remover de nuevo y volver a cocinar durante 7 minutos mas. Retirar la hoja de laurel y servir caliente.
- Adornar con calabacitas.

### CONEJO EN GUAJILLO

#### INGREDIENTES

- Un conejo.
  - 100 gr. de chile guajillo (desvenado asado y remojado).
  - 2 jitomates asados.
  - 1/2 de vinagre.
  - 3 dientes de ajo.
  - 1 cebolla chica.
  - 1 pizca de cominos.
  - 1 hoja de laurel.
- Sal y pimienta la gusto.  
Aceite lo necesario.





## MODO DE PREPARAR

- Lave muy bien las piezas de conejo y colóquelas en una bandeja con el vinagre, los ajos machacados, sal y pimienta al gusto.
- Dejarlos macerar durante 2 horas.
- Mientras licue el chile, el jitomate, la cebolla, los cominos y las hojas de laurel.
- Pase la mezcla por un colador y sazónelo en aceite bien caliente.
- En una cacerola caliente bien el aceite para sazonar bien las piezas del conejo.
- Retírelas de la cacerola y termine de cocerlas en la olla de presión utilizando la mezcla sonde de macero.
- Finalmente retire las piezas de conejo de la olla de presión y añádalas a la salsa de guajillo.
- Deje hervir 5 minutos mas.

**NOTA:** Si la salsa quedase muy espesa utilice el agua donde coció el conejo.

## CONEJO AL VINO

### INGREDIENTES

- 1 conejo.
- 5º gr. De avellana.
- ¼ de jitomate.
- 1 limón (jugo).
- 3 dientes de ajo.
- Media cebolla.
- 3 ramitas de perejil picado.
- 1 cubito de consomé.
- 100gr. De mantequilla.

Sal y pimienta al gusto.





## MODO DE PREPARAR

- Lave muy bien las piezas de conejo y colóquelas, con el vino, jugo de limón, sal y pimienta.
- Dejarlo macerar durante 3 horas.
- Tueste las avellanas, pélelas, cueza el jitomate en el comal, pélelo y muélalo con el ajo, las avellanas, y la sal.
- Pique finamente la cebolla y fríala en la mantequilla, cuando este cristalina, añada las piezas de conejo, escurridos del vino para que se doren de manera uniforme.
- Agregue el jitomate, para que de unos hervores.
- Añada 3 tazas de agua, en el vino en el que se macero el conejo y el consomé en polvo.

**NOTA:** Cuando la salsa espese y la carne reste suave, retirar del fuego y agregue el perejil picado.

## CONEJO ENTOMATADO

### INGREDIENTES

- 1 conejo.
  - ½ de tomate verde.
  - 1 cebolla.
  - 1 diente de ajo.
  - 1 lata chica de chiles chipotles.
- Sal al gusto, aceite el necesario.





# Recetas Quinta María

## MODO DE PREPARAR

- Lave bien las piezas de conejo, desbleme el conejo agregando medio litro de vinagre en dos litros de agua, cuando este hirviendo el agua agregue el conejo y deje durante 5 minutos, tire el agua y enjuague el conejo.
- Cueza el conejo con agua agregando dos rabos de cebolla, sal y pimienta, durante una hora aproximadamente.
- Pele y lave los tomates las cebollas cortarlas en rodajas y los en mitades.
- En una cazuela caliente el aceite para acitrón Haar la cebolla y los ajos.
- En seguida agregue los tomates pedazos pequeños.
- Añada un poco de caldo y verifique la sal.
- Deje sazonar hasta que los tomates se hayan cocido.
- Añada el conejo y los chiles chipotles molidos, la salsa debe quedar ligeramente espesa.

**NOTA:** Va acompañado de arroz.

## CONEJO AL CACAHUATE

### INGREDIENTES

- 1 conejo.
  - $\frac{1}{4}$  de cacahuate pelado y tostado.
  - $\frac{1}{4}$  de jitomate asado.
  - 3 dientes de ajo.
  - $\frac{1}{2}$  cebolla mediana.
  - 20 gr. De ajonjolí tostado.
  - 50 gr. De chile morita.
- Sal y pimienta al gusto.





## MODO DE PREPARAR

- Lave bien las piezas de conejo, desbleme el conejo agregando medio litro de vinagre en dos litros de agua, cuando este hirviendo el agua agregue el conejo, y déjelo durante 5 minutos y retírelo del fuego, tire el agua y enjuague el conejo.
- Cueza el conejo con agua agregando 2 rabos de cebolla, ajo, sal y pimienta la gusto , durante 1 hora aproximadamente.
- Prepare una salsa con el cacahuete, ajonjolí, chile morita y jitomate añadiendo el caldo de donde se coció el conejo.
- Mientras en una cacerola ponga la carne a dorar, cuando tenga un dorado parejo agregue la salsa y deje sazonar por 15 minutos a fuego lento y moviendo de ves en ves para que no se pegue, debe quedar una salsa ligera.

## CONEJO EN ADOBO

### INGREDIENTES

- 1 conejo.
- 6 chiles anchos cocidos.
- 2 hojitas de laurel.
- 1 pedazo de cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 2 pimientas.





## Recetas Quinta María

- 2 clavos.
  - 2 cucharadas de vinagre.
  - 1 pieza de tortilla frita.
  - aceite
- Sal al gusto

### MODO DE PREPARAR

- Lave bien las piezas del conejo, desbleme el conejo, en 2 litros de agua agregar medio litro de vinagre, cuando este hirviendo agregue el conejo y deje durante 5 minutos, retire del fuego, tire el agua y enjuague al conejo.
- Cueza el conejo con agua agregando 2 rabos de cebolla, ajo, sal y pimienta durante 1 hora aproximadamente.
- Freír el conejo en aceite caliente.
- Licuar los chiles con los ingredientes.
- Agregar la salsa al conejo.
- Dejar hervir un poco a fuego lento.
- Sírvalo adornado con rodajas de cebolla.

## ALBONDIGAS DE CONEJO

### INGREDIENTES(Para 4 personas)

- La carne sobrante de un guiso de conejo.
- 12 hojas grandes de lechuga.
- Leche.
- Sal.





## Recetas Quinta María

- 2 huevos.
- Miga de pan.
- Perejil picado.

### MODO DE PREPARAR

- Deshuesar y desmigalar la carne del conejo, después de haberla separado de la salsa de guiso , que reservaremos en un cacillo aparte,. Mezclar la carne con dos huevos, perejil picado y la miga de pan, previamente bañada en leche.
- Escalfar a continuación las hojas de lechuga, sumergiéndolas durante un segundo en agua que haya roto a hervir. Retirarlas, escurrirlas y extenderlas abiertas sobre un paño. Preparar las albóndigas con la masa que hemos preparado, dándoles forma con la mano.
- Envolver cada albóndiga en una hoja de lechuga y reservar en una cazuela ancha y baja. Añadir la salsa después de haberla triturado con la cazuela tapad durante 10 o 15 minutos. Si la cantidad de salsa es demasiado corta se puede alargar con un caldo de ave, carne o verduras.

## CONEJO A LA CAZUELA

### INGREDIENTES

- 1 conejo.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cebolla.





## Recetas Quinta María

- 2 dientes de ajo.
- 1 lata de tomate pequeña.
- 1 vasito de vino blanco.

### MODO DE PREPARAR

- Echar un poco de aceite en una cazuela de barro. Cuando este caliente se introduce el conejo, previamente troceado, y se dora durante unos minutos.
- Se saca reservándolo del calor. En el mismo aceite se sofríen lentamente los pimientos, la cebolla y los ajos, todo troceado.
- Cuando este pochado se incorpora el conejo, la lata de tomate y el vaso de vino. Después se salpimenta y se deja que se haga a fuego lento suave durante 20 minutos aproximadamente.

## PAELLA VALENCIANA

### INGREDIENTES

- 1 kilo de conejo.
- 3000 gr. de arroz.





## Recetas Quinta María

- 250 gr. de judías verdes.
- 150 gr. de judía blanca de grano tierna.
- 2000 gr. de habas.
- 100 gr. de tomate troceado.
- 24 caracoles de montaña.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Agua.
- Pimentón rojo en polvo.
- Azafrán e n hebras.
- Sal.

### MODO DE PREPARAR

- Verter 6 cucharadas de aceite en una paellera y cuando este bien caliente se echa el conejo trocead y limpio. Después de dorar el conejo se añaden las verduras y tras rehogarlas se añade el tomate troceado y se deja pochar.
- Cuando todo este dorado, añadir el pimentón y rápidamente, antes de que se queme, añadir el agua (que será el doble de cantidad que de arroz vayamos a echar). A continuación, añadir unas hebras de azafrán y los caracoles.
- Cuando el agua este cociendo, dejar 5 minutos mas a fuego vivo con los ingredientes añadidos. Dejar cocer otros 3<sup>o</sup> minutos a fuego medio, y si baja mucho el agua se le puede añadir el arroz, rectificar de sal y mantener durante 10 minutos hasta que el arroz este cocido. El arroz se debe quedar seco con el grano entero.

}

### BROCHETA DE CONEJO

### INGREDIENTES



[www.quintamaria.com.mx](http://www.quintamaria.com.mx)



## Recetas Quinta María

- ½ kilogramo de carne de conejo cortado en cubos (tamaño bocado).
  - 1 lata de piña en almíbar.
  - 2 pimientos verdes en trocitos y tamaño bocado.
  - 2 cebollas moradas en trozos.
  - 4 chiles guajillos asados y hervidos.
  - 2 dientes de ajo.
  - ¼ de cebolla mediana 3 a 5 pimientas negras enteras.
  - ½ taza de vinagre blanco de caña.
  - 1 pizca de comino.
- Agregar sal al gusto.

### SALSA:

- Licuar los chiles, ajo, cebolla, pimienta, vinagre y comino.
- Colocar y agregar sal al gusto. Reservar.

### MODO DE PREPARAR

- Con esta salsa marine la carne por 5 horas o toda una noche en el refrigerador.
- Ensarte las brochetas en modo alternado con la piña, pimiento carne cebolla.
- Ponga asar la brocheta con lumbre baja en un asador o sartén volteando para lograr un cocido uniforme.

## CONEJO A LA CAZUELA CON CHAMPIÑONES





# Recetas Quinta María

## INGREDIENTES

- 1 conejo de 1.2 kgr. Aproximadamente , limpio.
- 2 tazas de champiñón fresco partido.
- 6 dientes de ajo picados.
- 1/2 cebolla picada.
- 8 cucharadas de aceite.
- 1 manojo chico de perejil picado.
- 1 taza de vino tinto.
- 2 tazas de consomé de pollo o carne.

## MODO DE PREPARAR.

- Freír el conejo en el aceite bien caliente hasta que este dore y resérvelo. En la misma sartén fría las cebolla, el ajo, las papas y los champiñones.
- Cuando estos últimos comiencen a sacar su jugo agregue, el consomé y el vino e incorpórelos mezclando bien.
- En cazuelas de barro individuales. Acomode 2 o 3 piezas con un poco de todos los ingredientes, asegurándose de cubrir con suficiente salsa de vino la cazuela.
- Cocine las cazuelas formadas en el horno por 45 minutos aproximadamente a fuego medio. Si a la mitad de la cocción se secura la salsa, agregue más de la sartén original. Antes de servir espolvoree la cazuela con un poco de perejil picado.

## CONEJO A LA PARRILLA.





## INGREDIENTES

- 1 conejo.
- 3 cervezas claras.
- 1/2 de cebolla morada en rodajas.
- Carbón.
- Sal.

## UTENSILIOS.

- Parrilla.
- 1 brocha.
- Papel periódico y un aventador.

## MODO DE PREPARAR.

- Lave muy bien las piezas de conejo y déjalas secar.
- Vierta las cervezas en una cacerola grande y a continuación añada el conejo, la cebolla y la sal al gusto (reposar por 3 horas).
- Cuando el tiempo de maceración se vaya acercando prepare el fuego.
- Cuando este lista la parrilla se pone el conejo se pone el conejo de manera que queden repartidas las piernas y brazos en su tamaño.
- Con la brocha untar la cerveza que le quedo de la maceración para evitar que se reseque. Al servir adorne con la misma cebolla de maceración.

## CONEJO AL HORNO ENCHILADO





## INGREDIENTES

- 1 conejo cortado en raciones.
- 1 cucharada de orégano.
- ½ taza de vinagre de manzana.
- 6 chiles anchos asados y desvenados.
- 4 dientes de ajo.
- 50 gr. De manteca vegetal.

## MODO DE PREPARAR

- Lave bien las piezas, desbleme el conejo, agregue medio litro de vinagre en 2lt. De agua, cuando este hirviendo agregue el conejo, déjelo durante 5 minutos, tire el agua y enjuague al conejo.
- Cueza el conejo en agua agregando 2 rabos de cebolla ajo, sal y pimienta, durante 1 HR. Aproximadamente.
- Muela todos los ingredientes junto con el vinagre unte esta mezcla con el conejo y unte la manteca con un poco de agua, mévalo al horno para que se dore.
- Se baña cada 15 minutos con su propio jugo hasta que este bien cocido.





## CONEJO EN CHILE MORITA

### INGREDIENTES

- 1 conejo.
- ¼ de chile morita, (desvenado, tostado y remojado).
- ¼ de tomatillo.
- 1 cebolla mediana.
- 1 pizca de cominos.
- Papas (opcional), cocidas y partidas.

### MODO DE PREPARAR

- Lave bien las piezas de conejo, desbleme el conejo, agregue medio litro de vinagre en 2 LT. De agua, cuando este hierva agregue el conejo déjelo durante 5 minutos, tire el agua y enjuague al conejo.
- Cueza el conejo con agua agregando 2 rabos de cebolla, ajo , sal y pimienta, durante 1 HR. Aproximadamente.
- Pele y hierva los tomatillos, ajos, cominos y las cebollas restantes.
- Caliente en una cazuela o cacerola grande el aceite y sazone la salsa previamente pasada por un colador.
- Agregue un poco de caldo y sal si fuera necesario.
- Deje sazonar un poco y añada el conejo y las papas.





## MAR Y MONTAÑA DE CONEJO CON LANGOSTINOS Y CIGALAS.

### INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 1 conejo de 1 kilo.
- 12 langostinos.
- 4 cigalas.
- 1 cebolla mediana.
- 3 tomates maduros.
- 3 dientes de ajo.
- 2 zanahorias,
- Sal.
- Pimienta blanca.
- Aceite de oliva.
- 1 copa de vino blanco.
- 1 LT. De caldo de carne.

### Para hacer la picada:

- 2 rebanadas de pan.
- 100 grs. De almendras tostadas.
- 1 diente de ajo.
- Perejil.

### MODO DE PREPARAR

- Limpiar el conejo, trocearlo y sazonarlo con sal y pimienta. En una cazuela de barro saltear con el aceite los langostinos, las cigalas y reservar.
- A continuación hacer un sofrito con la cebolla, los ajos y la zanahoria. Cuando tengamos el sofrito al punto le añadiremos el conejo, el tomate rallado y lo sofreímos todo a fuego lento durante unos 30 minutos.
- Seguidamente ponemos la picada que dejaremos hervir 5 minutos mas añadimos los langostinos y las cigalas, rectificamos l de sal si es necesaria.

