



# RECETARIO DE CARNE DE CONEJO

INTERCUN



Organización  
Interprofesional  
Cunícola



#alimentosdespaña



Sabemos que cuando escuchas “carne de conejo” pasan por tu mente recuerdos de platos deliciosos de los que, hasta puedes oler su aroma. Te teletransportas a esa época en la que deseabas que llegara el momento de disfrutar del arroz con carne de conejo tan bueno que preparaba tu abuela. Y es que la carne de conejo lleva presente en nuestras dietas toda la vida, siendo la protagonista de recetas clásicas que no pasan de moda, y para las que siempre tienes un hueco en el estómago.

Y como lo bueno no debe cambiar, esta carne continúa teniendo a día de hoy un papel fundamental en la dieta mediterránea, porque aparte

de su sabor, es una carne magra, sabrosa y muy nutritiva, apta para todos los consumidores desde la niñez hasta la vejez.

Además, posibilita recetas muy versátiles, desde las de siempre que ya conoces, hasta las más innovadoras, con las que cocinarás la carne de conejo de una forma rápida y sencilla, con resultados sorprendentes y exquisitos.

¿Cómo? ¿Que los jueves preparas cena mexicana pero no crees que con la carne de conejo se puedan hacer tacos? No pierdas tiempo y adéntrate en este recetario, ¡hay todo un mundo de sabores esperándote!



# ÍNDICE

INTERCUN

Pag: 6



NUGGETS CRUJIENTES DE CARNE DE CONEJO

Pag: 10



PAN DE CARNE DE CONEJO

Pag: 8



CANELONES DE BERENJENA RELLENOS DE CARNE DE CONEJO

Pag: ?



RECETA 4

Pag: ?



RECETA 5

Pag: ?



RECETA 6

Pag: ?



RECETA 7

Pag: ?



RECETA 8

Pag: ?



RECETA 9

Pag: ?



RECETA 10



# NUGGETS CRUJIENTES DE CARNE DE CONEJO



**Comensales**  
6 personas



**Método**  
Horno o airfryer



**Tiempo**  
40'



**Formato**  
Medallones

## Ingredientes

Carne de conejo  
300 gr.

Queso crema  
100 gr.

Zanahorias ralladas  
2

Harina de avena

Huevo  
1

Copos de maíz

Espicias al gusto:  
orégano, ajo o cebolla en  
polvo y una piza de sal

## Preparación

1

Deshuesa y tritura la carne de conejo. Incorpora el queso crema, junto con las especias y las zanahorias y tritura de nuevo.

2

Moldea la masa resultante con las manos y da forma de nuggets.

3

Bate el huevo y tritura los copos de maíz.

4

Reboza los nuggets en la harina de avena, el huevo y los copos de maíz, siguiendo ese orden.

5

Hornea 25 minutos a 180-200°



» 1



» 2



» 4



# CANELONES DE BERENJENA RELLENOS DE CARNE DE CONEJO



**Comensales**  
6 personas



**Método**  
Sartén y horno



**Tiempo**  
50'



**Formato**  
Medallones

## Ingredientes

Carne de conejo  
200 gr.

Berenjenas  
2

Tomate seco  
50 gr.

Cebolla seca en escamas  
50 gr.

Queso crema granulado  
200 gr.

Salsa de tomate  
200 ml.

Queso rallado

## Preparación

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.

4

Rellena las láminas de berenjena con la carne de conejo cocinada y enrolla. Coloca sobre la fuente de horno, cubre con queso rallado y hornea con calor arriba y abajo a 190° durante 20 minutos.



» 1



» 2



» 4



# PAN DE CARNE DE CONEJO



**Comensales**  
6 personas



**Método**  
Cazuela y horno



**Tiempo**  
90'



**Formato**  
Muslos

## Ingredientes

**Carne de conejo**  
500gr.

**Huevos**  
6

**Pimentón dulce**  
1 Cucharada sopera

**Ajo en polvo**  
1 Cucharada sopera

**Sal**  
1 Pizca

## Preparación

1

Hierva la carne de conejo en agua con laurel y un poco de aceite de oliva virgen extra durante 40 minutos.

2

Deshuesa la carne y tritura junto con los huevos y las especias.

3

Vierte sobre un molde de horno rectangular.

4

Hornea a 180° con calor arriba y abajo durante 40 minutos.

*\*Sin glúten*



» 1



» 2



» 4



# Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola

C/ Agustín de Betancourt, 17 - 6ª planta | 28003 - MADRID

Telf.: 646 46 63 97

Mail: [info@intercun.org](mailto:info@intercun.org)

INTERCUN



Organización  
Interprofesional  
Cunícola



#alimentosdespaña