



Organización  
Interprofesional  
Cunícola

## BOLETÍN INTERCUN MARZO 2024

RESUMEN DE NOTICIAS DEL SECTOR en los MEDIOS de COMUNICACIÓN

infobae



ELLE

EFE:Agro

hogarmania



PERFIL



LECTURAS



eurocarne

## SUMARIO DE MARZO 2024

### ➤ SECTOR CUNICOLA

- LOS 9 BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO
- LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO DISMINUYE EN ESPAÑA CASI UN 10%
- SE APLAZA LA REVISIÓN SALARIAL DE 2023 DEL CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS
- LOS 20.000 TRABAJADORES DEL SECTOR DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS PASARÁN A COBRAR UN 10,40 % MÁS ESTE 2024
- CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS: FICA – UGT AVISA DE UN POSIBLE ACUERDO EN LA REVISIÓN SALARIAL DE 2023
- NOVIEMBRE: CONEJOS SACRIFICADOS. AÑOS 2023 VS 2022

### ➤ REDES SOCIALES

### ➤ SECTOR CÁRNICO:

- LA PRODUCCIÓN DE CARNE RETROCEDE CASI UN 2% EN ESPAÑA EN 2023, CON 7,4 MILLONES DE TONELADAS
- ANTA PIDE ANTE LAS INSTITUCIONES EUROPEAS NO CAMBIAR LA NORMATIVA ACTUAL SOBRE TRANSPORTE DE ANIMALES
- “EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL ES RESILIENTE Y CRECE EN EXPORTACIONES A PESAR DE LOS CAMBIOS EN EL ETIQUETADO”
- LA INDUSTRIA CÁRNICA ESPAÑOLA SE POSICIONA COMO EL PRIMER SECTOR ALIMENTARIO, CON MÁS DE 33.000 MILLONES DE EUROS DE FACTURACIÓN
- EL PARLAMENTO EUROPEO APRUEBA MEDIDAS PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN INDUSTRIAL Y DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS
- EL CONSUMO DE CARNE SIGUE EN CAÍDA POR EL MENOR PODER ADQUISITIVO
- EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL MUESTRA EN ALIMENTARIA SU POTENCIAL Y LIDERAZGO
- LA CONCATENACIÓN DE EVENTOS ABOCA AL SECTOR CÁRNICO A UNA CRISIS DE PRODUCCIÓN

### ➤ GASTRONOMÍA:

- ✓ PALETILLAS DE CONEJO EN SALSA VIZCAÍNA
- ✓ LA AUTÉNTICA Y TRADICIONAL RECETA DE LA PAELLA VALENCIANA
- ✓ RECETA DE ANDRAJOS DE JAÉN, UN GUIZO TRADICIONAL DE CARNE DE CONEJO CON TORTAS DE HARINA
- ✓ CROQUETAS CON SOBRAS DE CONEJO GUISADO, UN BOCADITO DELICIOSO
- ✓ GUIZO DE PATATAS CON CONEJO
- ✓ CHULETITAS DE CONEJO AL HORNO CON PARMENTIER DE PATATA, UN PLATO RICO, SALUDABLE Y RÁPIDO
- ✓ CONEJO A LA CAZADORA CON CHAMPIÑONES, UN GUIZO CLÁSICO
- ✓ CONEJO AL AJILLO, LA RECETA TRADICIONAL DE LA ABUELA

# LOS 9 BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO

CARNICERIAANGEL.ES 07-03-2024

¿Sabías que el término Hispania significa 'tierra de conejos'? Cuando los romanos llegaron, les llamo la atención la cantidad de conejos que había correteando por el territorio. Este animal ha formado parte de nuestra dieta desde tiempos inmemoriales y que además de ello es una de las carnes más saludables que existen. Entre los beneficios de la carne de conejo está el de no tener apenas grasa y contar con un perfil nutricional que pocos alimentos igualan.

## Un gran aporte nutricional

Uno de los principales beneficios de la carne de conejo es su alto contenido en vitaminas B3, B6 y B12. De hecho, una ración de esta carne aporta más del 100% de la cantidad diaria recomendada de vitamina B3, casi el 40% de vitamina B6 y el triple de necesidades de B12.



Además, su grasa contiene un alto porcentaje de ácidos grasos poliinsaturados así como fósforo, selenio y potasio. Las personas hipertensas pueden consumirlo por su bajo aporte de sodio y es uno de los alimentos recomendados para los bebés a partir de los 6 o 7 meses de edad. Si haces deporte o quieres llevar una dieta sana o de adelgazamiento este es tu mayor aliado ya que es una carne blanca, ligera y digestiva.

## Los beneficios de la carne de conejo

- Su aporte calórico es de 100 a 140 calorías según la pieza.
- Contiene unos 21 grs de proteínas por cada 100 gr.
- Es una fuente de vitaminas del grupo B y 0,79 mgrs de vitamina E, que es superior al de otras carnes.
  - B1 (tiamina) 0,1 mg : ayuda a convertir los hidratos de carbono en energía, colabora sintetizando los ácidos grasos y participa en el transporte de sodio.
  - B3 (niacina) 12,5 mg : mantiene el buen estado del sistema nervioso, mejora el sistema circulatorio y mantiene la piel sana, al igual que las mucosas digestivas.
  - B6 (piridoxina) 0,5 mg : participa en el metabolismo de los aminoácidos.
  - B12 (cobalamina) 10 mg : su déficit provoca anemia y degeneración de las células neuronales.
- La alimentación del conejo está rigurosamente controlada. Se alimenta de alfalfa, girasol, salvado, remolacha y aceites de cereales y vegetales.

## 9 razones por las que consumir carne de conejo

- Es un alimento magro.
- El agua es su componente mayoritario y constituye el 72% del mismo.
- Su contenido lipídico es equilibrado y está dentro de las recomendaciones de los expertos.
- Tiene bajo contenido en colesterol.
- Posee importantes minerales como el hierro, zinc y magnesio.
- Alto contenido en vitaminas del grupo B.
- Las proteínas que aporta son necesarias en todos los periodos de la vida.
- Tiene bajo contenido en sodio.
- Sus recetas suelen incorporar hierbas aromáticas por lo que no necesita mucha sal.

## Unos beneficios poco aprovechados



A pesar de ser un alimento tan saludable, en los últimos años está descendiendo su consumo. En apenas una década se ha pasado de consumir casi 64.000 toneladas a 56.000. Una tendencia que se está tratando de invertir desde organizaciones como Intercun y a través de diversas campañas de publicidad sobre los beneficios de la carne de conejo.

Este alimento puede ser consumido diariamente. De hecho, la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) recomienda 3-4 raciones a la semana de carnes magras, como la de conejo, alternando su consumo con otras carnes, como la de pollo, pavo o ternera.

Está especialmente recomendada para niños, adolescentes, personas mayores y grupos de población con necesidades proteicas elevadas, como las embarazadas o los deportistas. Además, está indicada en personas con sobrepeso, anemia, hipertensión, colesterol alto, gota y personas con un sistema digestivo delicado, al ser una carne muy digestible y nutritiva.

Da igual si es al ajillo, con patatas, paella, almendras, limón, al horno, a la plancha, salteado... No te pierdas este superalimento y disfruta de su sabor y beneficios.

¡Contacta con nosotros ahora y disfruta de nuestra mejor carne de conejo!

## LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO DISMINUYE EN ESPAÑA CASI UN 10%

AGRONEWSCASTILLAYLEON.COM 11-03-2024

**Subrayar la reducción en Cataluña que alcanza casi el 21%**

Hasta casi un 10% se ha visto disminuida la producción de carne de conejo en España durante 2023 con unas 4.000 toneladas salidas menos de los mataderos.

Recientemente, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** ha asegurado que el cierre de la campaña 2023, en cuanto a la producción de carne de conejo se refiere, se ha producido con un total de 36.957 toneladas obtenidas en las granjas cunícolas con esa significativa disminución ya destacada del 9,70.



### CARNE DE CONEJO



Las estadísticas del **MAPA**, en este sector, desde hace ya tiempo presentan la curiosidad de que el primer productor, en el conjunto de España de este tipo de carne, es el apartado «Otras comunidades», que incluye, por ejemplo a Castilla y León o Galicia dos de las regiones en las que esta orientación productiva se muestra pujante. En ese «cajón desastre» se han producido, durante 2023, un total de 24.308 toneladas de carne de conejo, cayendo un 5,29%, unas 1.360 toneladas sobre la campaña anterior.

Pese a la reducción vivida por «Otras comunidades», la mayor caída tanto porcentual como cuantitativa la sufre la región catalana que pierde, con las 5.869 toneladas de carne de conejo que han salido de sus mataderos, casi un 25% de la producción de la campaña total y una reducción de 1.931 toneladas menos.

La Comunitat Valenciana, tercer región en producción en este sector, también soportan la disminución general y ve perder un 7,43% de capacidad aunque alcanza las 2.676 toneladas. Todavía es mayor la disminución que soporta Castilla La Mancha pues alcanza el 12% (-345 toneladas) para una cuantía global de 2.524 toneladas de carne de conejo producidas en 2023.



La menor caída porcentual, dentro de las regiones más productoras, la sufre Aragón pues esa estadística se queda en una disminución del 1% (-13%) con un volumen total de 1.317 toneladas de carne de conejo producidas en la campaña anterior.

PESO TOTAL (t) PRODUCCION CARNE DE CONEJOS. AÑOS 2023 vs 2022						
	DICIEMBRE			ENERO a DICIEMBRE		
	dic-23	dic-22	23 vs 22 (%)	ene / dic - 23	ene / dic - 22	23 vs 22 (%)
ARAGÓN	98	116	-15,02	1.317	1.331	-1,00
CATALUÑA	443	549	-19,22	5.869	7.800	-24,76
CASTILLA LA MANCHA	182	211	-13,46	2.524	2.869	-12,02
C. VALENCIANA	213	210	1,18	2.676	2.890	-7,43
MURCIA	13	14	-4,89	180	227	-20,67
ANDALUCÍA	0,35	0,35	0,26	4	21	-79,87
CANARIAS	6	9	-37,30	79	126	-37,49
OTRAS COMUNIDADES	1.829	1.982	-7,72	24.308	25.665	-5,29
<b>TOTAL</b>	<b>2.784</b>	<b>3.090</b>	<b>-9,90</b>	<b>36.957</b>	<b>40.929</b>	<b>-9,70</b>

El consumo de carne de conejo en España ha experimentado variaciones en las últimas décadas. Aunque tradicionalmente ha sido una parte importante de la dieta española, con platos como la paella de conejo, el estofado o la caza, su consumo ha disminuido en ciertos períodos. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, en 2019 se consumieron alrededor de 0.6 kilogramos de carne de conejo por persona, lo que representa una cifra menor en comparación con décadas anteriores.

Sin embargo, se observa un resurgimiento de interés en la carne de conejo en los últimos años. Esto se debe a varias razones, incluyendo su valor nutricional, su versatilidad en la cocina y su estatus como una carne magra y saludable. Además, la preocupación por el bienestar animal y la sostenibilidad ha llevado a algunos consumidores a optar por alternativas a la carne tradicional, como el conejo.

Se están viendo tendencias emergentes en la promoción de la carne de conejo como una opción más sostenible y saludable, lo que podría impulsar un aumento en su consumo en el futuro. La industria está respondiendo con campañas de marketing enfocadas en sus beneficios nutricionales y ambientales, lo que podría contribuir a una mayor aceptación y consumo por parte de los consumidores españoles.

## SE APLAZA LA REVISIÓN SALARIAL DE 2023 DEL CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS

CDCOMUNICACION 20-03-24



Las tablas salariales definitivas de 2023 y el salario provisional de este 2024 del convenio de Mataderos de Aves y Conejos siguen sin actualizarse, tal y como denuncian desde UGT Fica.

Sindicatos y patronales se reunieron este lunes con el propósito de tratar de alcanzar un acuerdo y evitar así un nuevo conflicto judicial, pero no fue posible. El motivo: la patronal espera a que salga la sentencia firma del Tribunal Supremo.

En opinión del sindicato, “la interpretación sesgada del artículo 59 del convenio por parte de la patronal sigue siendo el principal escollo para llegar a un acuerdo”. Algo que ya ocurrió en 2021 y que llevó a UGT Fica “a interponer un conflicto colectivo del que esperamos sentencia firme del Tribunal Supremo” recuerdan.

Aunque para el sindicato se trata de una “estrategia dilatoria”, la representación de UGT Fica aboga por cerrar un acuerdo para evitar que se retrase “otros dos años como mínimo” el cobro de los incrementos salariales previstos: 5,5 % correspondiente a los atrasos provisionales de 2023 y un 4,90 % provisional de subida salarial para 2024, lo que supondría que en 2024 los trabajadores del sector de mataderos de aves y conejos verían incrementado en un 10,4 % su salario.

### Esperando la sentencia firma del Tribunal Supremo

“Y más cuando, en pocas semanas, conoceremos la sentencia firma del Tribunal Supremo que, muy probablemente, ratificará la ya favorable de la Audiencia Nacional, lo que nos conducirá a actualizar las tablas salariales de 2022 y las siguientes, incluidos los atrasos correspondientes, en los términos que establezca la sentencia”, señalan desde UGT Fica.

Aunque la patronal se ha mostrado a favor de la propuesta, han preferido esperar a que haya sentencia firme, tanto respecto de la cláusula de revisión salarial como sobre las horas extraordinarias para, a partir de ahí, fijar las tablas salariales definitivas en ambos casos.

Por este motivo, las partes optaron por suspender la mediación y convocar una reunión telemática de la Comisión Paritaria para el día 25 de marzo y una nueva reunión de mediación en el SIMA para el 1 de abril.

## LOS 20.000 TRABAJADORES DEL SECTOR DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS PASARÁN A COBRAR UN 10,40 % MÁS ESTE 2024

CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 27-03-2024

El próximo 1 de abril está previsto que se firme el acuerdo de la revisión salarial de 2023 del Convenio de Mataderos de Aves y Conejos, con el que los 20.000 trabajadores que se rigen por él verán incrementado su salario un 10,4 % con respecto a 2023.

Tras la suspensión de la mediación en el SIMA de la pasada semana, este lunes la Comisión Paritaria del Convenio mantuvo una reunión telemática para tratar de alcanzar un acuerdo en la revisión de las tablas salariales del año 2023.

En este último intento, tal y como explican desde UGT Fica, “las partes avanzaron finalmente en un acuerdo sobre las tablas salariales de 2023 y sobre las provisionales de 2024 que, si no hay sorpresas de última hora, se materializará en la próxima reunión de la Comisión convocada para este lunes, 1 de abril”.

Salvo sorpresas de última hora, apuntan desde el sindicato, está previsto que la próxima semana se firme el acuerdo que permitirá a las personas trabajadoras recibir los atrasos provisionales de 2023, del 5,5 %, además del incremento provisional de los salarios en 2024, del 4,90 %.

“Esto supondrá que en este 2024, los trabajadores y trabajadoras del sector percibirán un 10,40 % más de salarios que en 2023”, concluyen desde UGT Fica.

## CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS: FICA – UGT AVISA DE UN POSIBLE ACUERDO EN LA REVISIÓN SALARIAL DE 2023

AGRONEWSCASTILLAYLEON.COM 27-03-24

FICA – UGT avisa de un posible acuerdo en la revisión salarial de 2023 del convenio de Mataderos de Aves y Conejos

Si no hay sorpresas, el próximo 1 de abril se firmará el acuerdo por el que los trabajadores y trabajadoras del sector cobrarán, además de la tablas definitivas de 2023, las tablas provisionales de 2024. En total, un 10,4% más que en 2023

### Firma convenio

carne, ayudas, patata, carne de conejo, convenioLa Comisión Paritaria del Convenio Colectivo de Mataderos de Aves y Conejos mantuvo una reciente una reunión telemática con el objetivo de intentar alcanzar un acuerdo en la revisión de las tablas salariales del año 2023, tras la suspensión de la mediación en el SIMA de la pasada semana y la convocatoria de la nueva reunión de ayer.



En este último intento, la partes avanzaron finalmente en un acuerdo sobre las tablas salariales de 2023 y sobre las provisionales de 2024 que, si no hay sorpresas de última hora, se materializará en la próxima reunión de la Comisión convocada para este lunes, 1 de abril.

Para llegar a este punto, UGT FICA, el sindicato negociador, asegura haberse empleado a fondo en las últimas reuniones en la búsqueda del acuerdo de cara a evitar un nuevo conflicto judicial que nos llevaría a retrasar aún más la aplicación de los nuevos salarios y a prolongar

el perjuicio a las personas trabajadoras del sector.

Así pues, si no hay sorpresas, el próximo lunes, habrá acuerdo y las personas trabajadoras recibirán en breve:

- Atrasos provisionales de 2023, del 5,5%.
- E incremento provisional de los salarios en 2024, del 4,90%.

Esto supondrá que en este 2024, los trabajadores y trabajadoras del sector percibirán un 10,40% más de salarios que en 2023.

# NOVIEMBRE: CONEJOS SACRIFICADOS. AÑOS 2023 VS 2022

AEFACE SEMANA 10 DE 2024

Cabezas	DICIEMBRE			ENERO a DICIEMBRE			% Cabezas	
	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022
<b>OTRAS COMUNIDADES</b>	1.453.417	1.555.526	-6,56	18.959.998	19.972.224	-5,07	63,62	59,96
<b>CATALUÑA</b>	385.176	478.752	-19,55	5.069.883	6.768.662	-25,10	17,01	20,32
<b>C. VALENCIANA</b>	181.299	183.712	-1,31	2.326.513	2.508.660	-7,26	7,81	7,53
<b>CASTILLA LA MANCHA</b>	151.189	190.490	-20,63	2.094.346	2.599.537	-19,43	7,03	7,80
<b>ARAGÓN</b>	84.681	96.340	-12,10	1.132.693	1.143.288	-0,93	3,80	3,43
<b>MURCIA</b>	11.813	12.420	-4,89	157.080	206.863	-24,07	0,53	0,62
<b>CANARIAS</b>	4.156	6.933	-40,06	55.112	90.330	-38,99	0,18	0,27
<b>ANDALUCÍA</b>	315	346	-8,85	4.127	18.005	-77,08	0,01	0,05
<b>TOTAL</b>	<b>2.272.047</b>	<b>2.524.520</b>	<b>-10,00</b>	<b>29.799.752</b>	<b>33.307.569</b>	<b>-10,53</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

PESO TOTAL (t)	DICIEMBRE			ENERO a DICIEMBRE			% Peso	
	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022
<b>OTRAS COMUNIDADES</b>	1.829	1.982	-7,72	24.308	25.665	-5,29	65,77	62,71
<b>CATALUÑA</b>	443	549	-19,22	5.869	7.800	-24,76	15,88	19,06
<b>C. VALENCIANA</b>	213	210	+1,18	2.676	2.890	-7,43	7,24	7,06
<b>CASTILLA LA MANCHA</b>	182	211	-13,46	2.524	2.869	-12,02	6,83	7,01
<b>ARAGÓN</b>	98	116	-15,02	1.317	1.331	-1,00	3,56	3,25
<b>MURCIA</b>	13	14	-4,89	180	227	-20,67	0,49	0,55
<b>CANARIAS</b>	6	9	-37,30	79	126	-37,49	0,21	0,31
<b>ANDALUCÍA</b>	0,35	0,35	+0,26	4	21	-79,87	0,01	0,05
<b>TOTAL</b>	<b>2.784</b>	<b>3.090</b>	<b>-9,90</b>	<b>36.957</b>	<b>40.929</b>	<b>-9,70</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

## CARNE de CONEJO en REDES SOCIALES

(Algunos posts publicados en INSTAGRAM, X Y FACEBOOK)









INTERCUN  
22 mar · 🌐

...

Siguen las buenas noticias para el sector 🐰 La Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de [Gobierno de Cantabria](#) destina 25.000 para fomentar la cría de conejos en pequeñas y medianas explotaciones. Una iniciativa que promueve el desarrollo del sector 🍌

Te contamos todos los requisitos aquí 📌 [https://www.cantabria.es/web/direccion-general-de-ganaderia/detalle/-/journal\\_content/56\\_INSTANCE\\_DETALLE/16401/21941766](https://www.cantabria.es/web/direccion-general-de-ganaderia/detalle/-/journal_content/56_INSTANCE_DETALLE/16401/21941766)

#INTERCUN



INTERCUN  
6 mar · 🌐

...

Hoy, INTERCUN ha tenido el privilegio de visitar la [Escuela Superior de Hostelería Bilbao](#) ❤️

Desde la interprofesional queremos agradecer a ésta y a la SENC la oportunidad que nos han brindado así como la atención recibida.

#INTERCUN



INTERCUN  
13 mar · 🌐

...

Vuelve El Premio [Alimentos de España](#) 2024 con un total de 11 categorías, para celebrar y fomentar los avances en la industria alimentaria. ¡Las solicitudes están abiertas hasta el 25 de marzo, así que no pierdas la oportunidad de participar!

Más información aquí [https://carnica.cdecomunicacion.es/actualidad-sectorial/139565/mapa-convoca-premio-alimentos-espana-2024?utm\\_source=Boletines+de+C%C3%A1mica&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=20240219-carnica](https://carnica.cdecomunicacion.es/actualidad-sectorial/139565/mapa-convoca-premio-alimentos-espana-2024?utm_source=Boletines+de+C%C3%A1mica&utm_medium=email&utm_campaign=20240219-carnica)

#INTERCUN #AlimentosdeEspaña

**PREMIO** <sup>i</sup>  
**#alimentosdeespaña**



[carnica.cdecomunicacion.es](https://carnica.cdecomunicacion.es)

Convocado el Premio Alimentos de España 2024

## SECTOR CÁRNICO

# LA PRODUCCIÓN DE CARNE RETROCEDE CASI UN 2% EN ESPAÑA EN 2023, CON 7,4 MILLONES DE TONELADAS

EFEAGRO.COM 04-03-2024

Todas las categorías, salvo la avícola, anotaron retrocesos, destacando el caso de la reducción en el ovino/caprino, según los datos aportados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La producción de carne retrocedió un 1,98 % en España el año pasado, consiguiendo 7,42 millones de toneladas, frente a los 7,57 millones de toneladas procesados en los mataderos en 2022.

Todas las categorías, salvo la avícola, anotaron retrocesos, destacando el caso de la reducción en el ovino/caprino, según los datos aportados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).



El porcino siguió siendo la principal fuente de obtención cárnica en el país, con 4,85 millones de toneladas procesadas, un 3,49 % menos que en 2022.

El segundo sector en importancia es el de la carne de ave, del que se obtuvo 1,72 millones de toneladas y un incremento del 5,25 % en un año.

Le siguen en importancia el sector vacuno, del que se consiguieron 694.869 toneladas (-5,3 %) frente a las 733.748 toneladas de 2022; de carne de cordero se procesaron 106.166 toneladas (-11,39 %); de conejo (36.957 toneladas; -9,7 %); caprino (9.442 toneladas; -17,21 %); y equino (8.235 toneladas y un descenso del 0,85 %).

## ANTA PIDE ANTE LAS INSTITUCIONES EUROPEAS NO CAMBIAR LA NORMATIVA ACTUAL SOBRE TRANSPORTE DE ANIMALES

EUROCARNE.COM 04-03-2024



Isabel Pinto, presidenta de la Asociación Nacional de Transportistas de Animales Vivos de España (ANTA), intervino en la reunión del grupo de estudio NAT/918 "Transporte de animales" de la Comisión económica y Social Europeas " para analizar las propuestas por parte de SANTÉ.

G.3 con el fin de modificar el Reglamento 1/2005 sobre bienestar en el transporte de animales vivos.

A la reunión también asistió Pompili Roiger, secretario general de la Asociación Europea de transporte de animales (European Livestock Transport, ELT).

Pinto defendió la postura de no modificar el Reglamento 1/2005 y ello en base y fundamento a los informes emitidos por Anrogapor y Ancoporc del sector porcino, Provacuno en el vacuno, Avianza para las aves, Interovic para el ovino y caprino. Además, hizo hincapié en la imposibilidad de aplicación de la propuesta en cuanto a los tiempos de viaje, la asignación de espacio y densidades, los límites de temperatura y las exportaciones a países extracomunitarios.

Por su parte, Pompili Roiger de la Asociación Europea de Transporte de Animales, se mantuvo firme en la solicitud de suspender la tramitación del nuevo Reglamento ya que las propuestas de modificación planteadas afectaban tanto al transporte animal en costes económicos, como sociales y de impacto en la huella de carbono que hacen inviable su aplicación, solicitando mayores y mejores estudios sobre el tema. Tanto ANTA en España como la ELT van a seguir trabajando, defendiendo los intereses de los transportistas en las futuras reuniones de la Comisión.

## “EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL ES RESILIENTE Y CRECE EN EXPORTACIONES A PESAR DE LOS CAMBIOS EN EL ETIQUETADO”

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 06-03-2024

La Oficina Económica y Comercial de España en Londres ha actualizado el 4 de marzo, la guía para el etiquetado de productos alimenticios en Reino Unido, entre los que se incluyen los productos cárnicos y los derivados como la carne picada de cabra, oveja, cerdo y aves.

Según la última actualización publicada en la Oficina Económica y Comercial de España en Londres, en el apartado de la legislación de productos que contienen carne, el etiquetado tiene que incluir: país de origen, nombre del producto, si se ha añadido agua, carne o especies, la información sobre el corte o parte del animal que se asemeje al producto.



Desde la entidad recuerdan además, que “a partir del 1 de enero de 2024, se debe usar “Reino Unido” o “fuera del Reino Unido” cuando la etiqueta no mencione cada país de origen y que a partir del 1 de octubre de 2022, no se pueden comercializar en Gran Bretaña productos que contengan carne y no cumplan con la legislación sobre etiquetado y composición, entre los que se incluyen productos originarios de la UE”.

Existe legislación aún más específica para la carne de vacuno. “Con el fin de mejorar la trazabilidad del producto y la información disponible para el consumidor, está en funcionamiento un sistema obligatorio de etiquetado de carne de vacuno”, tal y como recoge la normativa, “Se puede (cuando corresponda) seguir haciendo referencia a “UE” o “no UE” cuando la etiqueta no mencione cada país de origen hasta el 31 de diciembre de 2023”.

### ¿Cómo les está afectando estos cambios a las empresas?

“El sector cárnico español, principalmente exportador, se encuentra muy adaptado a los cambios y tiene una gran agilidad a la hora de implementar las nuevas normativas”, tal y como nos confirman desde el Consorcio del Chorizo Español. Su director gerente, Alejandro Álvarez-Canal, explica que “aunque 2023 ha sido un año de grandes cambios legislativamente hablando, los cambios están siendo más problemáticos en cuanto a la entrada en vigor de controles, que en industria y matadero”.

Desde el Consorcio confirman que las nuevas leyes relacionadas con el etiquetado no están afectando al nivel de exportaciones, sino que desde sus empresas “han aumentado las exportaciones a Reino Unido con etiquetado de chorizo del consorcio en un 36 %, pasando de 1.650.000 kg, a 2.250.000”. Este crecimiento es reflejo de muchos factores, entre los que se encuentra lo comentado anteriormente, la capacidad de los socios y su resiliencia y adaptación a los cambios continuos”.

## LA INDUSTRIA CÁRNICA ESPAÑOLA SE POSICIONA COMO EL PRIMER SECTOR ALIMENTARIO, CON MÁS DE 33.000 MILLONES DE EUROS DE FACTURACIÓN

CARNICA.CDCOMUNICACION 11-03-24

Pese a que 2023 ha supuesto un “enorme reto” para la industria cárnica española, el sector ha vuelto a revalidar la primera posición en el cómputo global de la industria de alimentación y bebidas, con una cifra de negocio que ha superado los 33.000 millones de euros, un 7,04 % más que en 2022, representando el 2,72 % del PIB español, el 27,30 % del PIB de la industria alimentaria y el 4,53 % de la facturación total de la industria española.

Las 3.481 empresas que se dedican al sector cárnico, produjeron en 2023 cerca de siete millones y medio de toneladas de carne (7.494.386 t) y 1.479.418 toneladas de derivados cárnicos.

Tal y como destacó el presidente de ANICE, Alberto Jiménez, durante la celebración de la asamblea general de la asociación, 2023 ha supuesto un “año difícil, en el que al sector le ha tocado hacer un ejercicio de acopio de fortalezas como respuesta lógica a la suma de factores negativos a los que se ha tenido que enfrentar, poniendo a prueba la comprobada capacidad de resiliencia de las empresas cárnicas”.



Aumenta un 6,2 % el valor de las exportaciones de carnes y elaborados: Las exportaciones españolas de carnes y elaborados siguen impulsando la competitividad de la industria cárnica, alcanzaron en 2023 la cifra récord de 10.583 millones de euros, un 6,23 % más que las ventas exteriores de 2022.

Aunque las exportaciones cárnicas españolas crecieron en valor, las toneladas exportadas se redujeron un 4,58 % el año pasado, con 3,1 millones de toneladas de producto exportado. Esta reducción en cuanto al volumen fue consecuencia, explicó Jiménez, por la menor demanda de importación de China y algunos otros mercados asiáticos. Pese a ello el comercio exterior cárnico español sigue mostrando una balanza comercial “muy positiva” del 625 %, “un dato que pone de manifiesto la importancia de este sector para la economía y el progreso de España”, remarcan desde ANICE.

El sector cárnico, primer empleador de la industria alimentaria: Además, el sector cárnico se sitúa también como el primer empleador de la industria alimentaria con 113.464 puestos de trabajo directos, lo que supone el 29,46 % de la ocupación total de la industria alimentaria española. Principalmente, estos puestos de trabajo se localizan en zonas rurales, contribuyendo muy positivamente a la vertebración económica y social del territorio español.

## EL PARLAMENTO EUROPEO APRUEBA MEDIDAS PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN INDUSTRIAL Y DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

EUROCARNE.COM 13-03-24



El pleno del Parlamento Europeo respaldó en el día de ayer el acuerdo con los Estados miembros para la revisión de la Directiva sobre emisiones industriales – con 393 votos a favor, 173 en contra y 49 abstenciones– y la creación del nuevo Portal de Emisiones Industriales –506 votos a favor, 85 en contra y 25 abstenciones–

**Instalaciones industriales:** Las nuevas normas harán obligatoria la fijación de los niveles de emisiones más estrictos posibles para los sectores cubiertos. Será

obligatorio establecer objetivos de rendimiento ambiental para el consumo de agua.

En lo que respecta a los residuos, el uso eficiente de los recursos, la eficiencia energética y el uso de las materias primas, los objetivos estarán dentro de un rango y, para las nuevas técnicas, serán indicativos.

**Explotaciones ganaderas:** Los colegisladores acordaron que la directiva también se aplicará a las explotaciones porcinas con más de 350 unidades de ganado mayor (LSU). Quedarán excluidas las granjas que crían cerdos de manera extensiva u orgánica y en el exterior durante una parte significativa del año. En el caso de las aves de corral, la norma se aplicará a las explotaciones con gallinas ponedoras con más de 300 LSU y a las explotaciones con pollos de engorde con más de 280 LSU. Para las explotaciones que crían cerdos y aves de corral, el límite será de 380 LSU. La Comisión evaluará, a más tardar el 31 de diciembre de 2026, si es necesario tomar medidas adicionales respecto a las emisiones de la ganadería, incluido el ganado vacuno, así como la introducción de una cláusula de reciprocidad para garantizar que los productores no europeos cumplan requisitos similares al exportar a la UE.

**Participación pública, sanciones e indemnizaciones:** Para mejorar la transparencia y la participación del público en relación con la concesión de licencias, el funcionamiento y el control de las instalaciones reguladas, el actual Registro Europeo de Emisiones y Transferencias de Contaminantes se transformará en un Portal de Emisiones Industriales, que permitirá a los ciudadanos obtener datos sobre todos los permisos de la UE y las actividades locales contaminantes.

Las empresas incumplidoras pueden enfrentar sanciones de al menos el 3 % del volumen de negocio anual en el caso de una infracción grave. Los países de la UE deberán facilitar a los ciudadanos afectados por el incumplimiento el derecho a reclamar una indemnización por daños y perjuicios a su salud. Tras la votación, el ponente Radan Kanev (PPE, Bulgaria) ha declarado: «La votación de hoy muestra el compromiso del Parlamento con los objetivos de contaminación cero del Pacto Verde y con la salud de los europeos. También demuestra que estos objetivos pueden alcanzarse sin imponer una carga administrativa adicional a las empresas y, en particular, a los agricultores europeos. El resultado confirma que los eurodiputados entienden las razones detrás de las protestas de los agricultores».

**Próximos pasos:** La ley debe ahora ser adoptada por el Consejo, antes de su publicación en el Diario Oficial de la UE y su entrada en vigor veinte días después. A continuación, los Estados miembros dispondrán de veintidós meses para trasladar los cambios a la legislación nacional.

## EL CONSUMO DE CARNE SIGUE EN CAÍDA POR EL MENOR PODER ADQUISITIVO

PERFIL.COM 19-03-2024

**En febrero, el consumo per capita de carne vacuna mostró un retroceso del 9,3% con respecto al mismo mes del año pasado.**

El consumo de carne en febrero cayó 9,3% en relación con el mismo mes del año pasado, ubicándose en 44,6 kilos/habitante/año, la cifra más baja desde 2011.



En cuanto al promedio móvil de los últimos doce meses del consumo aparente de carne vacuna se calculó en 51,7 kg/hab/año, apenas 0,1% por debajo del promedio correspondiente a febrero de 2023, de acuerdo con un informe de la Cámara de la Industria y Comercio de Carnes (Ciccra).

En enero, con 50,3 kg/hab/año, el consumo de ya había mostrado una retracción del 6% en comparación con el mismo mes de 2023.

"La falta de capacidad de compra que va perdiendo el argentino día a día, con la desembocada inflación", indicó Miguel Schiariti, director de la Cámara, en declaraciones a CNN Radio.

Un informe del Rosgan de la Bolsa de Comercio de Rosario también muestra una baja del consumo de carne, estimándolo en 44,1 kg/hab/año y sostiene que a pesar de que no aumentó en la misma medida que la inflación en los últimos meses, el poder adquisitivo es el principal limitante.

"La estabilidad que se viene observando en los precios reales de la carne vacuna en un contexto de menor oferta aparente destinada al mercado doméstico, da cuenta de la resistencia del consumo a convalidar nuevos aumentos de precios, aun debiendo limitar la ingesta de este tipo de carnes, algo que hasta entonces no se observaba de manera contundente en el consumidor argentino", señala el Rosgan.

En cuanto al futuro, el reporte indicó que a pesar de la suba estacional que suele marcar el precio de la carne de marzo a junio, frente a un escenario en el que se proyecta una oferta total sensiblemente menor a la registrada el año pasado en un contexto de sequía, es esperable observar precios relativamente estables.

"Ahora el consumidor dispone de otras carnes más económicas, como la carne de pollo o la de cerdo que vienen ganando cada vez más participación en la ingesta total", añadió.



### El futuro del precio de la carne

Con respecto a la decisión de la Secretaría de Comercio de reducir los impuestos a la importación de alimentos y productos de la canasta básica con el objetivo de bajar los precios, Rosgan estimó que si bien en el caso de la carne vacuna no se espera un efecto directo por ingreso de producto, sí se espera sentir el impacto de una mayor oferta de otras carnes, especialmente de cerdo, cuyos valores más económicos ya generan una fuerte competencia en los mostradores.

En el caso de la carne porcina, experimentó un retroceso del 10% en el precio en los últimos días.

Según Schiariti, "el pollo es un producto que llegó a su techo de consumo con 50 a 52 kilos/hab/año. El precio es mucho más bajo que el de la carne vacuna y la gente no identifica que hay un precio real y uno aparente".

## EL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL MUESTRA EN ALIMENTARIA SU POTENCIAL Y LIDERAZGO

CARNICA.CDCOMUNICACION.ES 19-03-2024

**Trescientas sesenta empresas del sector cárnico exhiben desde ayer lunes y hasta el próximo jueves su potencial y liderazgo en Intercarn, el salón de los productos cárnicos y derivados de Alimentaria.**



En esta edición Intercarn, con 14.000 m2 de suelo expositivo, crece un 10 % con respecto a 2022 y entre sus expositores se encuentran grandes compañías como Grupo Costa, ElPozo Alimentación, Argal, Facсса-Prolongo así como pequeñas y medianas empresas de todo el país; sellos de calidad como Jamón de Teruel, Sobrasada de Mallorca i IGP Corderex y asociaciones sectoriales.

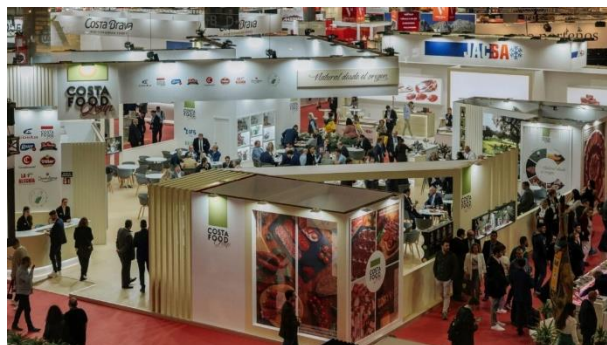
**Costa Food Group muestra su gama de productos más naturales y sostenibles**

Costa Food Group participa estos días en Alimentaria donde, con el objetivo de consolidar su presencia con un amplio surtido de productos frescos y curados (cerdo blanco e ibéricos). Además, la compañía aragonesa, que se encuentra ubicada en el stand C451 del pabellón 3 dentro de Intercarn, muestra estos días un amplio abanico de novedades que tienen en común la salud, la sostenibilidad y la variedad.

Entre sus novedades más destacadas, su marca Casademont reinventa el fuet con el lanzamiento de sus nuevos productos “sin nitritos añadidos”, una innovación con la que la compañía ha querido satisfacer la creciente demanda de productos más naturales y saludables, primando siempre sabores auténticos y tradicionales.

La nueva gama se presenta en dos variedades: Fuet Extra sin nitritos añadidos de 150 gramos y ‘Fuetis’ sin nitritos en cómodo formato Doypack de 50 gramos.

Respecto a Casademont Fuetis, se darán a conocer las nuevas variedades de la gama: mini Salami, mini Fuet bajo en grasas y mini fuet de pollo y sus Caprichos de Fuetis presentados en formato Doypack de 50 gramos.



Otra de las novedades que se podrán ver estos días en el stand de Costa Food Group es la gama de platos Roler Cocina Fácil, recetas sanas y sabrosas, cocinadas al vapor y presentadas en un envase microondable, fabricado a partir de cartón reciclado y con un 85% menos de plástico que el envase convencional.



En esta línea, el Roler Carpaccio Black Angus, elaborado de esta carne famosa en el mundo y en la que Roler es un referente, amplía asimismo su gama y suma una versión con aceite a la trufa, en un pack de 110 gramos que incluye queso parmesano reggiano.

Por otra parte, la compañía también exhibe las nuevas hamburguesas Roler Gran Selección, que se presentan en un envase innovador que mejora su conservación, además de ser más sostenible, porque es 100 % reciclable y reduce el uso de plástico un 75 % con

respecto al convencional. Esta gama se elaborará en tres novedosas variedades: chuletón de 150 gramos, Black Angus y solomillo de cerdo ibérico de 150 gramos, y americana XXL de 180 gramos.



### DOP Jamón de Teruel se apoya en Elena Arzak para promocionar el producto

La DOP Jamón de Teruel busca “marcar a fuego” su estrella colaborando con la chef Elena Arzak en el marco de Alimentaria.

Durante la feria, este tándem dará a conocer las “maravillosas cualidades extrínsecas e intrínsecas de cada pieza y mostrará al Jamón de Teruel como un producto polifacético y extraordinario de la mano de una de las mejores chefs del mundo, sin dejar a un lado las características extraordinarias del territorio y el saber hacer de sus gentes que, unidos, logran un auténtico jamón con estrella”, apuntan desde la DOP.



Este evento, apuntan, marca el inicio de un año repleto de actividades diseñadas para resaltar la excelencia gastronómica de este producto insignia.

### IGP Corderex muestra las cualidades “excepcionales” de su cordero



Ubicados en el espacio expositor del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, IGP Corderex aprovechará su participación en Alimentaria para reforzar su presencia en los mercados internacionales y destacar la excelencia y singularidad del cordero de Extremadura.

A lo largo de la feria, el sello de calidad ofrecerá información detallada sobre las cualidades excepcionales de su cordero, así como sobre las prácticas sostenibles y tradicionales que garantizan su calidad inigualable.

Esta participación subraya el compromiso de la IGP con la promoción de sus entidades comerciales, tanto a nivel nacional como internacional, en su constante búsqueda de nuevos nichos de mercado y la ampliación de su red de distribución.

### FECIC organiza un espacio agrupado dentro de Intercan

FECIC cuenta con unos 1.000 m<sup>2</sup> de exposición para las empresas asociadas que han querido participar dentro de su stand, ubicado en el pabellón 3, nivel 0, calle B, stand 500-1.



Ayer, el presidente de FECIC, Josep Solà, y su secretario general, Ignasi Pons, participaron en el acto de inauguración del salón, que contó con la presencia de S.M. el Rey Felipe VI. Durante la inauguración, FECIC compartió sus inquietudes con el ministro de Agricultura, Luis Planas; el ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu; y el alcalde de Barcelona, el Jaume Collboni.

Por la tarde, la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas recibió en su stand la visita institucional

del presidente de la Generalitat de Catalunya en funciones, Pere Aragonés; y el Consejero de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, David Mascort.



### **Faccsa-Prolongo presenta una completa oferta de novedades**

La compañía malagueña está presente, una edición más, en este salón internacional con 60 m2 de superficie y con el claro objetivo de posicionar la marca con una amplia gama de soluciones de alimentación, reencontrarse con los profesionales, clientes del sector y consumidores, y mostrarlas nuevas tendencias e innovaciones de su catálogo.

En el pabellón Intercarn, el de más relevancia en la feria, es donde se ubica

el stand de Faccsa-Prolongo, que se une a una industria cárnica que quiere demostrar que es un sector estratégico y sostenible, y que busca nuevas oportunidades y mercados para llevar un producto cárnico de calidad a todos rincones del mundo.

### **EIPozo exhibe sus últimas innovaciones**

Estos días EIPozo Alimentación presenta una completa oferta de novedades e innovaciones en alimentación con las que se introduce en nuevas categorías.

Con un nuevo diseño y más funcional, el stand de El Pozo, ubicado en el pabellón 3, stand C 350, dispone de 460 m2 de superficie distribuidos en dos plantas. Cuenta con una foodtruck donde se muestra una amplia selección de las soluciones de alimentación y un showroom en el que se desarrollan diferentes momentos de consumo con degustaciones.

El stand de la empresa ha recibido, además, el distintivo de 'Empresa con iniciativas sostenibles', dentro del proyecto #unitedforsustainability de Alimentaria 2024, por las acciones y buenas prácticas desarrolladas en el ámbito de la sostenibilidad.

En esta edición, la compañía murciana muestra nuevas referencias con las que irrumpe con fuerza en la categoría 'alto contenido en proteínas'. Entre las soluciones de la nueva gama Bienstar +Proteínas se encuentra la Burger Pollo-Pavo, que aporta 30 gramos de proteína por cada burger; los loncheados de pechuga de pavo, jamón cocido y pechuga de pollo; y los semicocidos adobados con un contenido en proteínas excepcionalmente alto y elevados porcentajes cárnicos.

La compañía, además, mostrará en el espacio 'Innoval' su gama Rolling & Salsa, de EIPozo King Upp, que acaba de ser reconocida como 'Sabor del Año 2024'.

Argal expone sus últimas innovaciones y proyectos sociales

En el marco de Alimentaria, Argal Alimentación expondrá sus últimas innovaciones aplicadas al sector cárnico. Asimismo, la compañía dará a conocer algunos de los proyectos que está impulsando durante este año a través del área de Responsabilidad Social Corporativa.



Entre las novedades que presentará, destacan la Gama Spyanatas, su nueva línea de embutidos curados de alta charcutería y de máxima calidad madurados lentamente; y la ampliación de la gama de productos de la marca Bonnatur.

En paralelo a la exposición, Argal Alimentación aprovechará el contexto de Alimentaria 2024 para realizar showcookings diarios con algunos de sus productos estrella. En esta línea, hoy martes, a las 18:00h, la demostración culinaria la liderará el periodista deportivo y presidente de Jijantes F.C., el

equipo de fútbol masculino de la Kings League, Gerard Romero.

En el marco social corporativo de la compañía, el miércoles 20, a las 18:00h, Argal Alimentación invitará a la psicóloga experta en dependencia emocional, autoestima y terapia de pareja, Silvia Congost, a presentar en primicia el podcast "Lo que nos preocupa" junto a la directora de Marketing de Argal Alimentación, Meritxell Domingo. Se trata de un proyecto social que nace de las Becas Taller Argal y que la compañía lanza este 2024 para todos aquellos que buscan inspiración, respuestas y, sobre todo, soluciones ante los problemas de salud mental y emocional a los que se enfrenta gran parte de la población.

### IGP Sobrassada de Mallorca apuesta por impulsar la exportación

Sobrassada de Mallorca IGP mantiene su presencia en Alimentaria 2024 (stand C631, pabellón 3) con un claro objetivo: impulsar la exportación. Así lo explica Andreu Palou Oliver, presidente de la IGP: "Nuestra misión es impulsar y reforzar la Sobrassada de Mallorca, así como un sector que necesita mantenerse como referencia del trabajo bien hecho y apostar por un producto de la más alta calidad. Estamos en un momento en el que los retos y las tendencias de la industria están enfocados en temas como los alimentos funcionales, la sostenibilidad y la IA".



Desde hace años, Sobrassada de Mallorca tiene una asignatura pendiente con la exportación. "Hemos pasado de exportar en 2021 y 2022 el 2,7% a exportar el 4,1% de la comercialización total en 2023. Unas cifras que pensamos que se pueden incrementar en un sistema cada vez más sostenible", asegura Palou.

Durante los cuatro días que dura la feria, el Consejo Regulador ha organizado una serie de eventos para los visitantes de Alimentaria 2024, entre los cuales destacan los diferentes showcookings diarios, así como la degustación continua del producto amparado.

## LA CONCATENACIÓN DE EVENTOS ABOCA AL SECTOR CÁRNICO A UNA CRISIS DE PRODUCCIÓN

EFEAGRO.COM 23-03-2024

España ha dejado atrás la senda ascendente de producción de carne que venía registrando hasta 2022 cuando la irrupción de la guerra en Ucrania disparó los costes.

El sector cárnico español afronta un escenario inédito de menor producción por una concatenación de eventos, como la sequía, los costes y la falta de relevo generacional, que amenazan con poner contra las cuerdas uno de los pilares de la economía del país, que representa el 2,7 % del PIB.



España ha dejado atrás la senda ascendente de producción de carne que venía registrando hasta 2022 cuando la irrupción de la guerra en Ucrania disparó aún más unos costes de producción que ya venían siendo altos desde 2021.

En 2022 hubo un punto de inflexión con la obtención de 7,6 millones de toneladas, un retroceso de casi el 2 % respecto a 2021, según los datos consultados por Efeagro.

En 2023 la tendencia fue la misma y se redujo otro 2 % el volumen de carne obtenida, quedándose en los 7,42 millones de toneladas; unos datos que se conocieron recientemente.

Por categorías: El principal sector, el del porcino, ha tirado de la estadística hacia abajo porque su descenso es continuado y España produce ahora 300.000 toneladas menos que hace dos años (-un 6,4 %), bajando ya de la barrera de los cinco millones de toneladas.

Para el director de la Asociación de Productores de Ganado Porcino (Anrogapor), Miguel Ángel Higuera, la situación arrancó con el impacto que tuvo la guerra en Ucrania para el coste de las materias primas que llevó a un "desequilibrio" entre costes de producción y precio a nivel de ganadero con la consecuente reducción de cabaña, según ha señalado a Efeagro.

A ello, se le han sumado problemas sanitarios que han incrementado la mortalidad de cabezas de ganado así como las "dificultades" para "poder abrir nuevas granjas". No obstante, para este 2024 espera una ligera recuperación de la cabaña, animada por los mejores precios, por lo que son "algo más optimistas" de cara a la segunda mitad del año.

La evolución desde 2022 del vacuno ha sido más desconcertante porque, su producción subió más de un 2 % durante ese ejercicio, pero retrocedió más de un 5 % en 2023. Se explica porque la carne de vacuno se revalorizó desde mediados de 2022 lo que llevó al sacrificio de más vacuno lechero al ser más rentable que producir leche. Desde la Asociación de Productores de Vacuno de Carne (Asoprovac), su gerente, Matilde Moro, ha apuntado a cuestiones similares como las causantes de este descenso en el último año.

La sequía, la "bajada" de apoyos de la Política Agrícola Común (PAC), la subida de los costes de producción

o distintos problemas sanitarios justifican este retroceso. A Moro le preocupa el descenso en el número de vacas nodrizas (unas 80.000 reses) que "no se van a recuperar", por lo que ha pedido a las administraciones que aclaren "qué medidas adoptarán" para "parar, atenuar o incluso recuperar" la producción.

La excepción del avícola: La excepción la protagoniza la producción de carne de ave porque es ajena a esta tendencia y sigue subiendo en España. De hecho, en dos años ha crecido un 5,5 % y sigue en segunda posición en importancia, tras el porcino.

El secretario general de la interprofesional Avianza, Jordi Montfort, lo ve una "excelente noticia", consecuencia de que esta carne vuelve a ser un alimento "refugio" en época de inflación, como demuestra la subida de su consumo en los hogares. No obstante, esa subida no ha permitido aún cubrir los "grandes esfuerzos económicos" para afrontar las "sucesivas" crisis de estos años, ni el incremento de los costes de producción asociados a esta actividad.

Es partidario de mostrar una alegría contenida porque el futuro de esta carne está "amenazado" por los "nuevos reglamentos europeos de transporte de productos cárnicos y la propuesta de la Comisión en bienestar animal". "Sería una tragedia que estas normativas hicieran aumentar el precio de la canal, que se podría triplicar en granja y hacer del pollo un producto de lujo", ha lamentado.

Entre las principales producciones cárnicas, la de ovino/caprino es la que ha registrado el mayor descenso porque desde 2021 su producción ha caído un 11 %. El director de la interprofesional del ovino y del caprino (Interovic), Tomás Rodríguez, ha apuntado igualmente a la sequía como uno de los motivos porque las ovejas dependen de la comida en el campo para alimentarse y, si no la hay por falta de agua y pasto, aumentan los "fallos reproductivos" con la consecuente "baja del número de nacimientos".

A esto se le suma la subida del pienso, pero también la subida de la paja, lo que provoca que el aporte de suplementos sea menor. Otro de los motivos, ha indicado, es el "abandono" de una parte "importante" de la actividad con ganaderos próximos a la jubilación que no encuentran relevo.

## GASTRONOMÍA

# PALETILLAS DE CONEJO EN SALSA VIZCAÍNA

HOGARMANÍA 04-03-2024

Aprende cómo hacer paletillas de cordero en salsa vizcaína, guisadas en la cazuela al estilo tradicional. Karlos Arguiñano nos da el secreto de esta salsa elaborada con un sabroso sofrito de ajo y cebolla, pulpa de pimiento choricero y caldo de carne.

Entre los recetas con conejo que podéis preparar aquí os proponemos un guiso utilizando las paletillas, una de las partes más jugosas de esta carne blanca. Las doraremos primero para sellar la carne y las cocinaremos después a fuego suave con una salsa muy especial: la salsa vizcaína.

Descubre los ingredientes de esta salsa y el toque de Arguiñano: añadir manzana reineta para darle un sabor ligeramente dulce y afrutado. Además, es una salsa que podéis preparar con antelación y así tendréis la receta lista en 20 minutos.

### Ingredientes (4 personas)

12 paletillas de conejo  
2 cebollas rojas  
2 dientes de ajo  
1 manzana reineta  
10 pimientos choriceros  
300 ml de caldo de carne  
aceite de oliva virgen extra  
sal  
pimienta  
perejil

### Cómo hacer paletillas de conejo con salsa vizcaína

#### 1. Hidrata los pimientos choriceros

Retira los tallos y las semillas de los pimientos choriceros, ponlos en un bol grande, cúbrelos con agua caliente y deja que se hidraten durante 1 hora (como mínimo). Saca, escúrrelos y retírales la pulpa con una puntilla. Pícala finamente y resérvala.

#### 2. Prepara la salsa vizcaína

Calienta 4 cucharadas de aceite en una cazuela. Pela los dientes de ajo, lamina y agrégalos. Pela las cebollas, córtalas en dados y añádelas. Rehoga las hortalizas a fuego medio durante 5-6 minutos. Pela la manzana, córtala en trocitos e incorpórala. Sazona y rehoga todo a fuego suave-medio durante 10 minutos. Agrega la pulpa del pimiento choricero y mezcla bien. Vierte el caldo y cocina los ingredientes durante 15-20 minutos. Pasa la salsa a un vaso americano y tritúrala.

#### 3. Dora, salsea y cocina las paletillas de conejo

Calienta una tartera (cazuela amplia y baja) con 4 cucharadas de aceite, salpimenta las paletillas, introduce 6 y dóralas bien. Retíralas a un plato y fríe las otras 6 de la misma manera.



Introduce todas las paletillas en la tartera y vierte la salsa por encima. Para aprovechar la salsa del vaso americano, añádele un poco de agua (150 ml-200 ml), remueve y viértela a la tartera. Tápala y cocina las paletillas a fuego suave durante 15 minutos.

Sirve 4 paletillas en cada plato, salsea y decóralos con unas hojas de perejil.

### Para aprovechar la salsa vizcaína

Cuando vayáis a preparar salsa vizcaína, Karlos Arguiñano nos recomienda hacer mucha cantidad. De esta manera la que no utilizéis la podéis congelar y utilizarla en otra ocasión.

Esta salsa es perfecta para acompañar, además de conejo, otras carnes como unos morros de ternera, un morcillo o zancarrón, unas carrileras de cerdo, unos caracoles... También pescados como el tradicional bacalao a la vizcaína o verduras como unas pencas rellenas o unas coles de Bruselas.

### Prueba otros ingredientes

Podéis dar un toque especial al sofrito de vuestros guisos de carne de conejo añadiendo vino blanco, cerveza o cava. Y para aromatizar, incorpora especias como romero, albahaca o curry.

Para un plato más completo añade guarniciones que no fallan como arroz, pasta, cuscús, un poco de ensalada, unas verduras salteadas u hortalizas como boniato o unas patatas tradicionales.

## LA AUTÉNTICA Y TRADICIONAL RECETA DE LA PAELLA VALENCIANA

ELLE.COM 16-03-24

**Plato icónico de la gastronomía valenciana y española, conocido el todo el mundo, aquí tienes la receta auténtica para preparar en casa una deliciosa paella valenciana de forma sencilla y rápida.**

### INGREDIENTES

500 g de arroz blanco de grano redondo  
300 g de pollo  
300 g de conejo  
18 caracoles  
100 g de judías verdes  
80 g de judías garrofón  
2 Tomates  
dl de aceite de oliva virgen extra  
Azafrán  
1 cucharadita de pimentón de la Vera  
Agua  
Sal

### PREPARACIÓN

#### PASO 1

Poner una paella al fuego. Es muy conveniente que el foco de calor sea del tamaño de la paella que se utiliza. Cuando el aceite esté bien caliente comenzar a freír el pollo y el conejo dorándolos lentamente. Añadir la judía verde que debe quedar bien frita pero sin quemarla, dándole vueltas constantemente.

#### PASO 2

Añadir el tomate natural y sofreír hasta que el tomate suelte todo su agua, unos cinco minutos en total. Añadir el pimentón, remover rápidamente y añadir el agua. Echaremos el doble de agua que de arroz hasta cubrir casi por completo todo el recipiente.



### PASO 3

Añadir unas hebras de azafrán y las judías garrofón. Dejar a fuego vivo unos cinco minutos hasta que hierva y dejar cocer de treinta a 45 minutos con el fuego al mínimo. Seguidamente se sube el fuego y se añade el arroz repartiéndolo uniformemente por toda la paella. Seguimos cinco minutos a fuego fuerte, otros cinco minutos a fuego medio y diez minutos a fuego mínimo.

**CONSEJO:** Si vas a utilizar una paella -se llama así, no paellera- por primera vez, para evitar que el arroz tenga un sabor metálico fríégala muy bien con agua y jabón; e incluso haz una primera cocción con un poco de arroz para deshechar posteriormente. La tendrás perfecta para "estrenar" y que el arroz te quede perfecto.



Es la receta española más internacional, conocida en todo el mundo. La paella es la reina de nuestra gastronomía, aunque con ella o en su nombre se han cometido y se siguen cometiendo todo tipo de tropelías gastronómicas. Por eso, en esta ocasión te traemos la auténtica receta de la paella valenciana clásica. Para que la prepares como si estuvieras allí mismo.

La paella valenciana es un plato de aprovechamiento que nació en el siglo XV en las zonas más rurales de Valencia. Como tantos otros platos, su creación respondió a un momento en el que los campesinos necesitaban preparar una comida fácil, rápida y por supuesto nutritiva con los ingredientes que tenían a mano, de la máxima proximidad. Partiendo de productos humildes del entorno. Es por ello que unieron arroz con verduras y proteínas de origen animal, dando lugar a la famosa paella valenciana.

En cuando a por qué se llama "paella", esta cuestión tiene dos respuestas: La primera señala que proviene de la palabra latina "patella" que significa sartén; aunque otra versión más romántica cuenta que nació cuando un enamorado preparó este plato para conquistar a su amada, "para ella".

## RECETA DE ANDRAJOS DE JAÉN, UN GUISO TRADICIONAL DE CARNE DE CONEJO CON TORTAS DE HARINA

INFOBAE.COM 18-03-2024

Los andrajos, una masa de agua y harina muy fina que se corta en trozos triangulares y se añade al guiso para espesarlo, dan nombre a esta receta.



Una prenda de vestir vieja, rota o sucia o un jirón de tela gastada es lo primero que se nos viene a la cabeza cuando pensamos en un andrajo. También las dos primeras definiciones que la Real Academia Española da para este término. Pero unos andrajos, en algunas zonas del sudeste español, es mucho más; una receta deliciosa propia del invierno que es una de las más tradicionales de la gastronomía de esta zona.

Los andrajos son un plato popular que se prepara en las cocinas de Albacete, Jaén, Granada, Murcia y Almería, un guiso que se caracteriza por su preparación con carne de caza, normalmente conejo de monte, aunque también se pueden encontrar variaciones con bacalao o almejas.

La clave, sin embargo, no es la proteína que se elija. Lo importante de esta receta está en los andrajos, que no es otra cosa que una masa de agua y harina muy fina que se corta en trozos triangulares y se añade al guiso cuando está terminado. Precisamente esta pasta, nuestra particular versión de la tradicional italiana, es el ingrediente que da nombre a la cazuela. La mezcla de harina, sal y agua se mezcla, se amasa y se estira en forma de torta fina que se trocea, haciéndola jirones que se incorporan al guiso en el último momento para que se cocinen en el caldo y le proporcionen espesor. Su similitud con trozos de tela viejos y rotos es lo que bautiza al guiso con este peculiar nombre.

Esta receta de influencia manchega guarda parentesco con otros clásicos como la gachamiga, las tortas de gazpacho, las migas al pastor, las gachas manchegas, el lomo de orza o la pipirrana. Para elaborarla, debemos partir de un sofrito sencillo de cebolla, ajo, pimiento y tomate, encargado de darle sabor a nuestro guiso. A partir de ahí, el conejo y los andrajos darán contenido a este delicioso plato de cuchara.

### Receta de andrajos de Jaén con conejo

Tiempo de elaboración: 1 hora y 20 minutos

Raciones: 4 personas

#### Ingredientes:

1 conejo

1/2 cebolla

4 dientes de ajo

2 hojas de laurel

Comino molido

Pimentón

1 pimiento choricero

1 tomate maduro

Agua

1/2 kilo de patatas

Hierbabuena fresca

Aceite de oliva virgen extra



250 g de harina

125 ml de agua

Sal

#### Elaboración:

El primer paso será dejar preparados todos los ingredientes. Para ello, trituraremos los tomates, sin semillas ni pieles; ponemos a hidratar el pimiento choricero, cortamos el conejo en trozos no demasiado pequeños y picamos la cebolla y el ajo muy finamente.

Rehogamos el conejo en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Cuando el conejo esté dorado, añadimos las cebollas y los ajos picados, añadiendo también la hoja de laurel, el comino en grano y el pimentón.

Cuando la cebolla y el ajo estén dorados, añadimos la carne del pimiento choricero hidratada a la sartén junto con el tomate maduro triturado. Dejamos que el sofrito se cocine durante unos minutos y cubrimos con agua.

Cuando rompa a hervir, chascamos las patatas y dejamos hervir a fuego suave, rectificando el punto de sal, unos 20 minutos o hasta que las patatas y el conejo estén completamente cocinados.

Mientras se cocina nuestro estofado, preparamos la masa de los andrajos mezclando 250 g de harina, 125 ml de agua y una pizca de sal. Amasamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y homogénea.

Entonces, estiramos la masa sobre una encimera enharinada y cortamos en triángulos. Cuando las patatas y el conejo estén cocidos, añadimos estos triángulos al guiso, dejando que se cocinen entre 5 y 7 minutos o hasta que estén hechos.

Probamos la sazón, rectificamos si hiciera falta y servimos caliente en platos hondos con el caldo.

## CROQUETAS CON SOBRAS DE CONEJO GUISADO, UN BOCADITO DELICIOSO

LECTURAS.COM/RECETAS 18-03-24



**¿Nunca has preparado croquetas de conejo? Pues aquí tienes una sugerencia para empezar. Es muy sencilla de realizar y queda de rechupete.**

Si te han quedado restos de conejo guisado en salsa y no sabes qué hacer con ellos, fíjate en estos bocaditos. Solo tienes que picar la carne, mezclarla con cebolla, ajo y pan rallado, formar las bolitas y freírlas. Así de sencillo.

Para que queden perfectos, acuérdate de tener el aceite bien caliente, pero no humeante, y freírlas por tandas para que no baje la temperatura.

Si te han quedado restos de conejo guisado en salsa y no sabes qué hacer con ellos, fíjate en estos bocaditos. Solo tienes que picar la carne, mezclarla con cebolla, ajo y pan rallado, formar las bolitas y freírlas. Así de sencillo.

Para que queden perfectos, acuérdate de tener el aceite bien caliente, pero no humeante, y freírlas por tandas para que no baje la temperatura.

### Ingredientes

600 gramos de conejo guisado en salsa  
1 cebolleta  
3 patatas  
1 diente de ajo  
50 gramos de pan rallado  
1 ramita de perejil  
1 limón  
1 huevo  
Sal  
2 ramitas de romero  
Aceite de oliva

#### 1. Corta las patatas

Pela las patatas, lávalas y córtalas en rodajas finas. Sazónalas, riégalas con un poco de aceite y espolvoréalas con 1 ramita de romero picado. Cuécelas 15 minutos en el horno precalentado a 200°. Pica la carne de conejo y mézclala con un poco de salsa del guiso.



#### 2. Prepara la masa

Limpia la cebolleta, pela el ajo y pícalos finos. Bate el huevo y mézclalo con el conejo, la cebolla, el ajo y el pan rallado.

#### 3. Elabora la salsa

Lava el perejil y el limón, pica el primero y ralla la piel del segundo. Bate ambos con 50 ml de aceite, con varillas.

#### 4. Fríe las croquetas

Forma croquetas redondeadas con la masa y fríelas en aceite bien caliente. Reparte las patatas en platos, añade las croquetas y sírvelas con la salsa de limón y perejil y decoradas con el romero.

## GUISO DE PATATAS CON CONEJO

HOY.ES 19-03-2024

**Un plato muy sabroso, nutritivo y completo.**

¡Hola, cocinillas! ¿Te gusta el conejo? A mí es una de las carnes que más me gusta. Hoy vamos a prepararlo en un plato de cuchara de la abuela que está buenísimo. Se trata de un guiso de patatas con conejo. ¡Ya verás qué buenas!

Este guiso en esencia se prepara de una forma muy similar al resto de los guisos de patatas. Como el conejo y las patatas tardan más o menos lo mismo en cocinarse, lo hace todavía más fácil. De forma breve, vamos primero a freír bien el conejo en aceite y luego, con todos los jugos que ha soltado, vamos a hacer un sofrito clásico. Ponemos todo junto en la olla y dejamos que se cueza en un buen caldo.

### Ingredientes

- ½ conejo troceado
- 800 g de patatas para cocer peladas y troceadas
- 1 cebolla picada
- ½ pimiento rojo picado
- ½ pimiento verde italiano picado
- 3 o 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de pimentón
- 150 g de tomate triturado
- 150 ml de vino blanco (opcional)
- 1 o 2 hojas de laurel
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- perejil picado
- sal
- pimienta negra



### Preparación

- Salpimentar el conejo. En una olla, calentar el aceite y cuando esté caliente, añadir la carne y rehogar hasta que se dore. Retirar.
- En el mismo aceite, añadir la cebolla, el pimiento rojo y el verde. Sofreír a fuego medio unos 10 minutos, hasta que esté bien pochado.
- Hacer un hueco en el centro, añadir el ajo, dejar que se haga medio minuto y mezclar.
- Retirar del fuego, hacer otro hueco, dejar templar medio minuto y espolvorear el pimentón. Mezclar bien.
- Incorporar el tomate triturado. Mezclar, volver a calentar y dejar que reduzca unos 15 minutos, hasta que haya evaporado toda el agua.
- Volver a meter el conejo en la olla junto con todos los jugos que haya soltado.
- Mojar con el vino blanco, mezclar bien y cocer 2 minutos para que se evapore el alcohol.
- Echar las patatas, cubrir con agua y agregar el laurel. Tapar y llevar a ebullición.
- Cuando rompa a hervir, bajar a fuego medio-bajo y dejar que se cocine por 30 minutos, hasta que las patatas estén blandas.
- A mitad de cocción, probar y ajustar de sal y pimienta. Espolvorear perejil picado.
- ¡Y ya está! Dejar reposar 10 minutos y servir. ¡Buen provecho!

## CHULETITAS DE CONEJO AL HORNO CON PARMENTIER DE PATATA, UN PLATO RICO, SALUDABLE Y RÁPIDO

LECTURAS.COM 21-03-2024

**Compra esta vez el conejo en chuletitas y prepáralas al horno con un majado de ajo, aceite y perejil. Y acompaña la carne con un parmentier de patata gratinado**



¿Cómo sueles cocinar tú el conejo? ¿Frito? ¿Rebozado? ¿Guisado? ¿A la brasa? La receta que te proponemos hoy en Cocina Fácil es mucho menos laboriosa que cualquiera de esas técnicas de cocina.

Se trata de cocinar el conejo en el horno. En concreto, las costillitas o chuletitas de conejo, uno de los cortes del conejo más delicados y sabrosos. Además, pincelamos la carne con un majado de ajo y perejil que les da un sabor muy nuestro. Por supuesto, si te animas a preparar la receta puedes utilizar el conejo entero, bien troceado.

La carne de conejo es una de las más saludables que existe. Es baja en grasas y aporta proteínas, vitaminas y minerales, además de ser fácil de digerir. Una opción perfecta para toda la familia. Además, la receta da muy poco trabajo. Basta con pincelar el conejo con el majado y dejar que el horno haga todo lo demás.

En muy pocos minutos tendrás la carne lista (las chuletas de conejo son tan pequeñas que se cocinan en un pispás).

Como verás en la elaboración, acompañamos las chuletitas de conejo al horno con un parmentier de patata, elaborado con rodajas de patata cocida, nata y queso. Esta guarnición, perfecta para un día especial, puedes sustituirla por un poco de puré de patata o una ensalada cualquier día de la semana. ¿Vamos con la receta?

### Ingredientes

800 gramos de chuletas de conejo

Aceite de oliva

1 manojo de perejil

1 diente de ajo

2 patatas medianas

150 mililitros de nata líquida

75 gramos de queso rallado

Mantequilla

Sal

Pimienta

### 1. Prepara el majado

Pela el ajo, y lava y seca el perejil. Pon ambos en un mortero, y añade una pizca de sal y otra de pimienta. Májalo unos instantes, añade un chorrito de aceite y vuelve a machacar hasta obtener una pasta.

### 2. Prepara para hornear

Forra la placa con papel sulfurizado y pon encima las chuletitas sin superponerlas. Pincélaslas con la mezcla de ajo y aceite. Introdúcelas en el horno precalentado a 180° y cuécelas unos 5 minutos. Enciende el grill y déjalas 1 minuto, vigilando que no se quemen.

### 3. Prepara el parmentier

Cuece las patatas unos 20 minutos en agua con sal hasta que estén tiernas. Escúrrelas y déjalas templar. Córtalas en rodajas no muy gruesas y salpiméntalas. Repártelas en 4 cuencos refractarios, vierte la nata y espolvorea con el queso. Distribuye también unas nueces de mantequilla por la superficie y gratinalas durante 2 o 3 minutos. Retira y sírvelas acompañando a las chuletas de conejo.



## CONEJO A LA CAZADORA CON CHAMPIÑONES, UN GUISO CLÁSICO

LECTURAS.COM 21-03-24

**Prepara hoy esta tradicional receta de conejo a la cazadora con cebolla, tomate, zanahoria y champiñones. Se espolvorea con cebollino.**

Aunque la receta de hoy nos parezca que tiene un nombre muy patrio, en realidad el conejo a la cazadora es una receta que tiene orígenes en la gastronomía francesa, el 'lapin chasseur' es uno de sus platos clásicos,

En la salsa no pueden faltar los champiñones y aunque en la receta original hay ingredientes que no utilizamos, como el beicon o el vino (que puedes añadirle, si quieres), si le preparamos un sofrito riquísimo con cebolla, tomate y zanahoria.

En la receta de conejo a la cazadora que hemos preparado en Cocina Fácil tampoco hemos guisado la carne con mantequilla, como en la versión original francesa. Ni tampoco teníamos un conejo de caza, hemos cocinado un conejo comprado en nuestra carnicería de confianza.

### Ingredientes

1 conejo unos 1.200 gramos  
2 cebollas  
3 zanahorias medianas  
40 gramos de tomate frito  
250 gramos de champiñones  
Aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
Sal  
Pimienta  
Tallos de cebollino



### 1. Parte el conejo

Limpia el conejo, retirando las partes grasas, y pártelo en trozos no demasiado grandes. Salpiméntalo por todos lados y sofríelo en una sartén grande con un par de cucharadas de aceite hasta que esté doradito. Retíralo con una espumadera para que escurra el aceite y resérvalo.

### 2. Prepara el sofrito

Pela las cebollas y los ajos; corta la primera en juliana y pica los segundos. Pela las zanahorias y pártelas en rodajas. Lava los champiñones, sécalos y córtalos por la mitad. Sofríe la cebolla y los ajos durante 5 minutos en un fondo de aceite, añade el tomate y deja cocer 3 minutos, removiendo.

### 3. Agrega la zanahoria

Agrega la zanahoria y prosigue la cocción 5 minutos. Incorpora los champiñones y el conejo, y cuece, tapado, 15 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando. Rectifica de sal.

### 4. Deja reposar

Retira y deja reposar 5 minutos, tapado. Sírvelo espolvoreado con el cebollino lavado y picado.

## CONEJO AL AJILLO, LA RECETA TRADICIONAL DE LA ABUELA

LA VANGUARDIA 25-03-2024

**La carne de conejo es una de las más ligeras y pobres en grasa, pero hay mucha gente a la que no le gusta su sabor. Si es vuestro caso, esta misma receta también se puede preparar con pollo**

### Ingredientes

- ✓ 1 conejo cortado en trozos pequeños
- ✓ 4-5 dientes de ajo

- ✓ 1 vaso de vino blanco
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta negra
- ✓ Para la picada:
  - ✓ 30 g de almendras tostadas
  - ✓ 1 ramita de perejil fresco

### Elaboración

1. Salpimienta los trozos de conejo.
2. Machaca los dientes de ajo sin pelarlos y fríelos en una cazuela, con un dedo de aceite de oliva, a fuego medio. Cuando empiecen a dorarse, retíralos.
3. En el mismo aceite, fríe los trozos de conejo, a fuego fuerte.
4. Baja el fuego y añade los ajos (reserva uno) y el vaso de vino blanco. Tapa y deja cocinar unos 30 minutos.
5. Pica un puñado de almendras tostadas en el mortero con la ramita de perejil y el diente de ajo reservado; tiene que quedar como una pasta.
6. Añade una cucharada del guiso del conejo a la picada.
7. Vierte la picada en la cazuela con la carne y deja cocer 10 minutos más. Sirve enseguida.

## Arroz con conejo: receta para hacer con judías verdes y calabacín

LA VANGUARDIA 29-03-2024

### Una receta fácil de preparar que resultará deliciosa

Te aconsejamos sellar primero los trozos de conejo en una sartén con un poco de aceite. Luego, retíralos y reservalos, y en la misma olla o sartén prepara el sofrito.

Recuerda cocinar el sofrito a fuego lento para que tenga más sabor.





**Ingredientes:**

- ✓ ½ kg de conejo
- ✓ 250 g de judías verdes
- ✓ 1 calabacín grande
- ✓ 350 g de arroz bomba
- ✓ 1 litro de caldo
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 4-5 cucharadas de tomate triturado
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta negra

**Elaboración:**

1. Lava los pimientos y quítales el pedúnculo. Pela la cebolla y los ajos. Lava la zanahoria y el calabacín. Pica todas las verduras finamente.
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dora los trozos de conejo. Salpimienta y reserva.
3. Prepara el sofrito en la misma sartén: añade un poco más de aceite y, cuando esté caliente, incorpora las verduras picadas (excepto el calabacín). Cocina unos 15 o 20 minutos, hasta que empiecen a dorarse ligeramente. Añade el tomate triturado y deja unos minutos más.
4. Incorpora las judías verdes cortadas por la mitad y el calabacín. Sofríe un par de minutos.
5. Agrega el arroz al sofrito y da un par de vueltas. Incorpora de nuevo el conejo.
6. Vierte el caldo y deja cocer a fuego suave 18 minutos, removiendo de vez en cuando. Rectifica de sal, si es necesario antes de servir.