

ENSALADA CÉSAR CON ESCALOPE DE CONEJO CRUJIENTE

TIEMPO PREPARADO	TIEMPO COCINADO	Nº PERSONAS
5 minutos	4 minutos	2

INGREDIENTES:

- 3 hamburguesas de conejo.
- 1 bolsa de mezcla de lechugas.
- Salsa César.
- 2 huevos.
- Cereales copos de maíz.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN

- Empanar las hamburguesas de conejo con huevo y los copos de maíz y freír.
- Aliñar las lechugas con la salsa César.
- Poner encima las hamburguesas fritas troceadas.

TRUCOS:

- Si no tienes cereales puedes usar pan rallado, maíz inflado.
- También se puede hacer con ternuras de conejo.



**CARNE DE
CONEJO ¿CÓMO LO
HACES HOY?**



ENSALADA DE ALUBIAS CON CONEJO

TIEMPO PREPARADO	TIEMPO COCINADO	Nº PERSONAS
5 minutos	8 minutos	2

INGREDIENTES:

- 4 muslos de conejo.
- 1 rama de tomillo.
- 20 gr. de tomate troceado.
- 20 gr. de aceitunas verdes.
- 60 gr. de alubias cocidas.
- Perejil.
- Sal
- Pimienta.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN

- Salpimentar y confitar el conejo en aceite a fuego medio durante 15 minutos y reservar en el propio aceite
- Aliñar las alubias con los tomates, aceitunas, aceite, sal y pimienta
- Poner sobre las alubias los trocitos de conejo deshuesados.
- Decorar con perejil.

TRUCOS:

- Si quieres un plato caliente puedes añadir 4 huevos y hacer una tortilla.



CARNE DE
CONEJO ¿CÓMO LO
HACES HOY?



ENSALADA DE ESCABECHE CON LECHUGAS

TIEMPO PREPARADO	TIEMPO COCINADO	Nº PERSONAS
10 minutos	20 minutos	2

INGREDIENTES:

- 1 conejo troceado.
- 1 zanahoria.
- 1/2 cebolla.
- 2 ajos.
- ½ vaso de vinagre de Jerez.
- 1 vaso de vino blanco.
- 1 bolsa de hojas de lechuga y brotes variada.
- Sal.
- Pimienta.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN

- Dorar el conejo con sal y pimienta.
- En el aceite poner troceado el ajo, zanahoria y cebolla y rehogar durante 5 minutos.
- Añadir el vinagre y el vino blanco y la misma cantidad de agua.
- Hervir durante 15 minutos y reservar.
- Servir con las lechugas aliñadas alrededor del plato.

TRUCOS:

- Amplia tu ensalada con tomate, pepinillos, queso.



**CARNE DE
CONEJO ¿CÓMO LO
HACES HOY?**

