

## CONEJO ESCABECHADO A LA ANTIGUA

(Receta castellano-leonesa)

### INGREDIENTES (PARA 4 COMENSALES)

- 1 conejo
- 1 litro de aceite
- 5 dl de vinagre de vino
- 4 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 4 dientes de ajo
- 6 cebollitas pequeñas
- unos granos de pimienta
- sal
- pimientos en vinagre o pepinillos

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 HORA.

1. Cortar en trozos y salar.
2. Colocar el conejo en una olla honda, cubrirlo con aceite y el vinagre, añadir unas hojas de laurel, el tomillo, los ajos, las cebollitas y la pimienta.
3. Hervir todo a fuego lento durante 30 minutos, colocando un papel de estraza bajo la tapadera.
4. Una vez que esté cocido, comprobar el sazonamiento y dejar reposar.
5. Servir frío, acompañado de las cebollitas, los pimientos en vinagre o pepinillos y rociado con el fondo de cocción



## CONEJO CON GAMBAS

(Receta catalana)

### INGREDIENTES (PARA 4 COMENSALES)

- 1 conejo de 1,3 Kg
- 8 gambas grandes
- 1 cebolla
- 250 g de tomates maduros
- 1 ramito compuesto
- 2 dientes de ajo
- 1 copa de vino rancio
- 1 copa de coñac
- 10 almendras tostadas
- unas hebras de azafrán
- 3 dl de caldo
- 20 g de chocolate
- 20 g de mantequilla
- aceite y sal
- 20 g de harina

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 HORA Y 20 MINUTOS.

1. Cortar el conejo en trozos, salpimentar y saltear en una cacerola con aceite; reservar. En la misma grasa, saltear las gambas; reservar.
2. En la grasa restante, rehogar la cebolla, cortada fina y cuando tome color, añadir los ajos, cortados, los tomates troceado y el ramito de hierbas. Rociar con el caldo y añadir el conejo.
3. En un mortero machacar las almendras, el azafrán y el chocolate rallado; diluir con el vino rancio y añadirlo al guiso; cocer tapado unos 25 minutos.
4. Cuando el conejo esté tierno, retirarlo, y pasar la salsa por el chino.
5. Poner el conejo y las gambas en la cazuela, rociarlos con el coñac y flamear. Cubrirlo con salsa colada y dejar cocer unos 15 minutos más.
6. Mezclar la mantequilla con la harina y añadirlo al guiso, para que espese. Cocer 5 minutos más.

