

El conejo en ‘salmorejo’

Ahí va una de las recetas que más me gusta reinterpretar, y más ahora que resido en Las Palmas de Gran Canaria “El conejo en salmorejo”.

Se dice del origen aragonés de esta receta por su denominación, otro plato muy tradicional de esa región. Pero yo me quedo con la Canaria.

La caza, uno de los deportes favoritos de estas islas, gracias a sus cañadas y acantilados, nos provee de uno de los productos más exquisitos de estas tierras el conejo de monte. Ahora más que de monte “de granja”, sigue siendo para mi unos de las carnes más finas y sabrosas del reino animal.

Este es un guiso de nuestra cocina tradicional, que aún se sirve en ventas y guachinches. Este se trata de un estofado en el que el paso más importante es el marinado del Conejo, con vino, cebolla, tomate, pimentón y un chorrito de vinagre, una vez marinado durante unos horas se proceda a su cocción muy lentamente y se suelen añadir unas papas al final para servirlo.

Aquí os presento mi receta de este maravilloso plato, donde además aprovechamos todas las partes del conejo.

[mpprecipe-recipe:7]