

Los medallones de conejo, el formato estrella para este verano

- ✓ **Corte sencillo, fácil de preparar y compatible con platos en frío. Te mostramos algunas recetas con carne de conejo que convertirán tu verano en el más original**
- ✓ **Perfecta para combatir el calor y cuidar de nuestra salud. Es una de las carnes más ligeras y aporta una gran cantidad de proteínas sin tener apenas grasa**

(3 de agosto 2022). Suben las temperaturas y llega el tiempo de reunirnos con nuestros familiares y amigos. La carne de conejo es perfecta para combatir el calor, disfrutar con los nuestros y cuidar de nuestra salud. Se trata de una carne blanca muy ligera, que nos aportará toda la energía y proteínas, pero no nos resultará pesada. Además, su versatilidad hace que se pueda tomar en la barbacoa, en el campo, en la playa o en cualquier lugar que se nos ocurra. Todos estos beneficios convierten a la carne de conejo en la mejor fórmula para cuidarnos estas vacaciones.

Aunque también puedes encontrar otros formatos como los muslos de carne de conejo o el medio conejo troceado, el formato que más se adecúa al verano y sus recetas son los medallones de conejo. Los podrás encontrar en cualquiera de tus establecimientos de confianza, y las posibilidades que ofrecen te van a permitir sacarle todo el partido a una de las carnes más saludables que existen.

Por eso te damos 3 ideas con las que descubrirás que la carne de conejo tiene muchos secretos que están a tu alcance. Con ellos conseguirás beneficiarte de todas las ventajas de la Dieta Mediterránea y descubrir la nueva forma de cocinar en Europa. Tienes todas las recetas que necesites en la web de la campaña <https://elsecretoescarnedeconejo.eu/>

- **[Ensaladilla rusa con medallones de conejo y pepinillos dulces](#)**: Una de las estrellas de todos los veranos. El aperitivo perfecto que con la carne de conejo resulta más completo todavía.

Ingredientes	Elaboración
1 bandeja de medallones de conejo	Cortar, deshuesar y saltear los medallones de conejo.
200 gr. preparado para ensaladilla congelado	Hervir el preparado de ensaladilla, dejar enfriar y mezclarlo con mayonesa.
Mayonesa	
4 pepinillos dulces	Mezclar la ensaladilla con la carne de conejo.
Rúcula	Poner en un bol y cubrir con rúcula y adornar con algún dado de carne de conejo y trocitos de pepinillos.
Aceite de oliva y sal	

- **Brochetas con medallones de conejo, pimientos y cebollitas:** Simple pero efectivo. El distintivo para tus barbacoas y que también podrás hacer en la sartén. Los más pequeños de la familia te lo agradecerán.

Ingredientes	Elaboración
1 bandeja de medallones de conejo 10 pimientos de padrón 10 cebollitas cocidas Pimienta negra Aceite de oliva	Deshuesa y parte a la mitad los medallones de carne de conejo. Introduce en el pincho los trozos de carne salpimentado, intercalándolos con los pimientos de padrón y las cebollitas cocidas aleatoriamente en una brocheta. Dorar en parrilla o sartén. Chorrillo de aceite de oliva al terminar.

- **Salmorejo con medallones de conejo y queso de cabra:** La mejor manera de demostrar que tradición y vanguardia pueden formar una buena combinación. Dale una vuelta de tuerca a este tradicional plato andaluz y sorprende a todos con un contraste de sabores perfecto.

Ingredientes	Elaboración
1 bandeja de medallones de conejo 2 zanahorias 1 cebolla 2 ajos ½ vaso de vinagre de Jerez 1 vaso de vino blanco Aceite de oliva, pimienta y sal Salmorejo preparado Queso de cabra	Dorar los medallones de conejo con sal y pimienta. En el aceite poner troceado el ajo junto con la zanahoria y la cebolla. Rehogar durante 5 minutos. Añadir el vinagre y el vino blanco y la misma cantidad de agua. Hervir durante 15 minutos y reservar. Desmenuzar los medallones de conejo y servirlo encima del salmorejo acompañado de daditos de queso de cabra.

Sobre INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000 por la que se reconoce a la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. INTERCUN representa al 87 % de los productores de carne de conejo de España y al 90% de las empresas de transformación- comercialización.