

Nota de prensa

Healthy Restaurants: 10 establecimientos de Madrid participan hasta el 30 de abril en la nueva ruta gastronómica de la carne de conejo

- ✓ Este alimento saludable y magro es el protagonista de unas recetas pensadas para los estilos de vida más sanos y equilibrados, que se incorporan a los menús del día de destacados restaurantes de la capital
- ✓ Platos como los Medallones de conejo a la plancha en salsa de soja, miel y mostaza, o el Risotto de carne de conejo con cítricos, podrán degustarse hasta final de mes

Madrid, 13 de abril, 2023. – Los más gourmets y los interesados por la alimentación saludable tienen hasta el próximo día 30 de abril un nuevo punto de encuentro en Madrid gracias a una **iniciativa gastronómica denominada Healthy Restaurants**. En total, son 10 los establecimientos que participan en ella, ofreciendo a sus comensales recetas ligeras y equilibradas elaboradas con carne de conejo. Y es que este alimento, que ya se postula como la nueva forma de cocinar en Europa, es uno de los grandes secretos de la Dieta Mediterránea gracias a su sabor y a su perfil nutricional.

Magra, **rica en proteínas de alto valor biológico** y con alto contenido en fósforo o vitaminas del grupo B, los chefs sacarán todo el partido de esta carne blanca con elaboraciones como los [Medallones de conejo a la plancha en salsa de soja, miel y mostaza](#), los [Muslos de conejo al horno con limón y aceitunas](#), o el [Risotto de carne de conejo con cítricos](#), que se ofrecerán dentro de sus menús del día.

No en vano, estos restaurantes llevan años (y, en ocasiones, décadas) demostrando que la cocina 'healthy' no tiene por qué ser aburrida. Entre ellos, encontramos **clásicos indiscutidos del centro de la capital, como Casa Revuelta** o Refra, hitos de la cocina creativa en Malasaña (como La Jauría) y referentes de los nuevos barrios más vibrantes (como La Nieta, en Las Tablas, o Delisko, en Manoteras).

Todo esto, con el objetivo de hacer llegar a los comensales las grandes posibilidades culinarias que ofrece **un producto 'deli'** como este, que en nuestra cultura está muy arraigado, pero que se adapta con igual facilidad a las técnicas de vanguardia. Y su enorme versatilidad logra que funcione a las mil maravillas tanto en el horno como en la cazuela o la plancha.

Esta especie de 'ruta gastro' de la carne de conejo está auspiciada por INTERCUN, la organización interprofesional del sector cunícola, que proporciona a los restaurantes adheridos **el mejor producto, en 3 formatos destacados**: muslos, medallones y medio conejo troceado. Se trata de unas nuevas presentaciones que los consumidores ya pueden encontrar en diversos puntos de venta, y con las que resulta aún más sencillo crear platos espectaculares en cualquier momento.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

Eso sí, para degustar las exquisiteces que componen **la iniciativa Healthy Restaurants**, tendrán que darse prisa: solo estarán en los menús hasta el próximo 30 de abril.

Esta es la lista completa de restaurantes que ofrecerán a sus clientes diferentes recetas con carne de conejo:

- **Casa Revuelta** – c/Cuchilleros, 10, Madrid
- **Cuevas El Secreto** – c/Barcelona, 2, Madrid
- **La Juana** – c/Gerona, 4, Madrid
- **Refra** – c/Santiago, 4, Madrid
- **Arbonaida** – c/Santiago, 11, Madrid
- **Anda Jaleo** – c/Amnistía, 6, Madrid
- **El Mandil de Maravillas** – c/Colón, 5, Madrid
- **La Jauría** – c/Colón, 10, Madrid
- **Delisko Manoterías** – avda. Manoterías, 44, Madrid
- **La Nieta** – c/María Tubau, 19 Madrid

Conejo en escabeche de mango, Medallones de conejo adobados en naranja y especias a la plancha, Muslos de conejo al horno con limón, yogur y menta o **Carne de conejo en pepitoria hindú** son otras de las propuestas disponibles en el marco de esta acción.

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, que la reconoce 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 70% de las empresas de transformación- comercialización.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.