

Nota de prensa

Carne de conejo, el secreto de la Mejor Paella Valenciana en el Concurso Internacional de Sueca

- ✓ Todos los chefs participantes en el certamen han empleado esta carne blanca y saludable como uno de sus ingredientes estrella. Y es que no se puede elaborar una verdadera paella valenciana sin ella.
- ✓ La organización interprofesional del sector cunícola, INTERCUN, que patrocina el concurso, ha sido la encargada de entregar el Segundo Premio a la Mejor Paella.

Sueca, 10 de septiembre, 2023. — Arroz de Sueca, azafrán, judías, garrofón, ‘vaquetas’... y **carne de conejo**. La mejor paella valenciana siempre lleva este ingrediente saludable y de gran tradición gastronómica, conocido como el gran secreto de la Dieta Mediterránea. Y así lo ha reconocido una vez más la **62ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca**.

De hecho, todos los participantes lo emplearon dentro de sus elaboraciones, para darles ese toque inconfundible de la receta original. Incluido, desde luego, el restaurante ganador del Primer Premio, Sequial 20, de la propia Sueca. “Su jugosidad y su intenso sabor funcionan de maravilla dentro de este plato estrella de nuestra cocina”, destaca **la directora gerente de INTERCUN, Mari Luz de Santos**. “Por eso, hemos querido estar muy presentes en este gran evento”.

En este marco, la periodista Flora González ha sido la encargada de entregar el Segundo Premio a la Mejor Paella, al chef Javier Blanc, del restaurante The Paella Guys & Co., de Vancouver (Canadá), en representación de **la Organización Interprofesional de la carne de conejo, INTERCUN**. Y es que esta ha sido uno de los patrocinadores del certamen, además de proveer este producto a todos los participantes.

De este modo, cocineros y público general han tenido oportunidad de conocer mejor tanto su versatilidad culinaria como sus beneficios nutricionales y sus métodos de producción, respetuosos con el medio ambiente y con el bienestar animal. Un paso más en el objetivo de convertirlo en **la nueva forma de cocinar en Europa**.

Porque la carne de conejo no se distingue únicamente por su increíble sabor, sino también por una serie de **propiedades que la hacen muy saludable**. “Aporta muchas proteínas de alto valor biológico, tiene un bajo contenido calórico y, lo que es aún más importante: se trata de una carne blanca, con muy poca grasa”, repasa Mari Luz de Santos. Todo ello contribuye a que sea muy sencilla de digerir, por lo que se adapta a cualquier tipo de dieta.

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.

En la mejor paella nunca falta la carne de conejo

Sueca es conocida como la **capital de la paella**, y el Concurso Internacional es uno de los eventos más importantes relacionados con este plato típico valenciano. Por eso, su receta oficial es la 'biblia' de todo buen maestro paellero. Y, como bien se indica en las bases del concurso, la carne de conejo es uno de esos **ingredientes imprescindibles** de toda paella que se precie.

Aquí puedes ver (y seguir) esa receta:

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 400 gr de arroz de Sueca
- **400 gr de Carne de Conejo**
- 800 gr de pollo
- 1 docena de 'vaquetes' (caracoles)
- Verdura: 400 gr de garrofón, 150 gr de tabella y 300 gr de judías
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo pelado y picado
- 1 tomate maduro triturado
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán en hebras
- Sal
- Ramita de romero (optativa)

ELABORACIÓN:

- Cortamos el pollo y la **carne de conejo** en trozos regulares, los salamos, ponemos el aceite a calentar en la paella y los sofreímos muy bien y lentamente.
- Una vez sofrita la carne, añadimos la verdura y la sofreímos.
- A continuación, incorporamos el ajo, el pimentón y el tomate.
- Seguidamente, vertimos 2 litros de agua y agregamos los caracoles.
- Dejamos cocer todo durante 10 minutos.
- Después, ponemos las hebras de azafrán y el arroz repartido por toda la superficie de la paella, dejando cocer a fuego muy vivo durante 8 minutos.
- Quitamos el fuego con la finalidad de que se cueza a fuego lento durante 10 minutos más, para que coja el punto de socarrat.

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.

Este patrocinio se enmarca dentro de las actividades asociadas a la campaña '**Carne de conejo, el secreto de la Dieta Mediterránea**', cofinanciada por la Unión Europea. Para conocer más sobre ella, así como para descubrir recetas creativas con esta carne, puedes visitar la web: elsecretoescarnedeconejo.eu.

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.