

## Nota de prensa

## Healthy Restaurants: 10 establecimientos de Cuenca participarán en la nueva ruta gastronómica de la carne de conejo

- ✓ Este alimento saludable y magro será el protagonista de unas recetas pensadas para los estilos de vida más sanos y equilibrados, que se ofrecerán como parte de las cartas y menús del día de destacados restaurantes cuencenses.
- ✓ Platos como ‘Carne de conejo confitada en aceite de cítricos’ o ‘Paletitas de conejo trufadas’ podrán degustarse desde la semana que viene en la Capital Española de la Gastronomía 2023, que constituye la tercera etapa de la iniciativa tras el gran éxito cosechado en Valencia y Madrid.

Cuenca, 14 de noviembre, 2023. – Los más gourmets y los interesados por la alimentación saludable tienen a partir de mañana, día 15 de noviembre, un nuevo punto de encuentro gracias a una ruta ‘gastro’ denominada **Healthy Restaurants**: una decena de establecimientos de Cuenca ofrecerán a sus comensales recetas ligeras y equilibradas elaboradas con **carne de conejo**. Tras el éxito cosechado en Madrid y Valencia en abril y mayo, esta iniciativa pone ahora el foco en la Capital Española de la Gastronomía 2023.

Y es que este alimento, que ya se postula como la nueva forma de cocinar en Europa, es uno de los 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 creativas que se ofrecerán dentro de sus cartas y menús del día. No en vano, estos restaurantes están especializados en demostrar que la comida ‘healthy’ no tiene por qué ser aburrida.

Entre ellos, encontramos desde **referentes absolutos de la cocina local, como el Raff San Pedro de José Ignacio Herráiz**, hasta exponentes de otras tradiciones regionales, como la sidrería La Figal o el Rincón Valenciano, pasando por históricos de la ciudad como Casa Marlo o Posada San José. O por ‘nuevos clásicos’ como Natura (dentro del Museo Paleontológico), Romera Bistró o el Templete de Cuenca.

Y ofrecerán platos de lo más variado: desde recetas creativas, como **el Timbal de conejo escabechado en base de kimchi de lombarda de Taberna Albero**, hasta sabores ‘de siempre’, como los **Medallones de conejo Fiesta Mayor** de Piola Gastrobar.

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.

Todo ello, 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 (sin ir más lejos, es imprescindible en dos clásicos absolutos de la cocina conquense, como el morteruelo y los gazpachos manchegos), 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.

Eso sí, para degustar las exquisiteces que componen **la iniciativa Healthy Restaurants**, los gourmets tendrán que darse prisa: la ruta estará activa hasta que se agoten las existencias. Y cada establecimiento cuenta únicamente con entre 80 y 120 raciones.

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

- **Raff San Pedro** – c/San Pedro, 58 – *Gazpachos manchegos*
- **Piola Gastrobar** – c/San Pedro, 12 – *Medallones de conejo 'Fiesta Mayor'*
- **Taberna Albero** – Clavel, 1 – *Timbal de conejo escabechado en base de kimchi de lombarda*
- **Posada San José** – Rda. Julián Romero, 4 – *Carne de conejo confitada en aceite de cítricos*
- **Romera Bistró** – c/Tintes, 19 – *Rulo de muslito de conejo asado*
- **Casa Marlo** – c/Colón, 41 – *Carne de conejo con tomate de la abuela*
- **El Templete de Cuenca** – c/Parque San Julián, 9 – *Carne de conejo al ajillo estilo Templete*
- **Natura** – c/Río Gritos, 5 (MUPA) – *Carne de conejo en escabeche con setas y boletus*
- **Sidrería La Figal** – c/Lorenzo Goñi, 5 – *Paletitas de conejo trufadas / Conejo a la cazadora*
- **El Rincón Valenciano** – Av. Rey Juan Carlos I, 24 – *Carne de conejo al ajillo / con pisto*

Para más información sobre la campaña 'Carne de Conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea' y recetas inspiradoras, visita la web: [elsecretoescarnedeconejo.eu](http://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 92% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación-comercialización.