

Conejo de monte con setas

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: medio

José nos prepara esta tradicional receta desde su cocina de Candanos (Huesca), localidad donde hace años la caza menor era la mejor forma de consumir carne.

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra
10-12 dientes de ajo
2 conejos troceados
150 g de vino blanco
8-10 granos de pimienta
Sal
200 g de ajetes tiernos
150 g de setas
200 g de champiñones

ELABORACIÓN

En primer lugar, ponemos en una olla un buen chorro de aceite y lo llevamos al fuego. Cuando esté caliente, añadimos los ajos.

Seguidamente, agregamos el conejo, lo salamos y lo removemos. Cocinamos 15 minutos.

Pasado ese tiempo, incorporamos el vino y, cuando haya reducido, echamos la pimienta y cubrimos con agua. Tapamos y cocinamos hasta que el agua haya reducido. Removemos y corregimos de sal.

Por otro lado, picamos los ajetes y los disponemos en una sartén al fuego con un chorrito de aceite. Cuando los ajetes se hayan pochado ligeramente, añadimos las setas y los champiñones. Removemos.

Tras unos minutos, añadimos al guiso de conejo los ajetes, las setas y los champiñones y lo mezclamos todo. Lo tapamos y lo dejamos cocinar unos minutos.

Transcurrido este tiempo, emplatamos y servimos.

Fritaïlla

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: bajo

Salvador, de Jorairátar (Granada), prepara esta receta típica de los festejos de toda la zona.

INGREDIENTES

4 granos de pimienta
Sal
1 pollo de corral troceado
Aceite de oliva virgen extra
2 tomates
2 cebollas medianas
2 pimientos verdes frescos
3 dientes de ajo
2 ramitas de perejil picado

ELABORACIÓN

Machacamos la pimienta y un poco de sal en el mortero e impregnamos el pollo con esta mezcla. A continuación, ponemos un chorrito de aceite en una sartén al fuego y, cuando esté caliente, añadimos el pollo y dejamos que se dore.

Mientras, pelamos los tomates y los picamos. Troceamos también las cebollas y los pimientos verdes frescos.

Cuando el pollo esté listo, lo retiramos del fuego y lo reservamos. En la misma sartén, rehogamos la cebolla con un poco de sal y después añadimos el pimiento picado y el tomate. Removemos y seguimos cocinando.