

# CARNE DE CONEJO Y GASTRONOMÍA

**Joan Rosell, Doctor en Veterinaria. [www.cunivetservice.com](http://www.cunivetservice.com)**

Con frecuencia recuerdo a los productores de conejos que hay un ejercicio de empatía, sano y recomendado para su profesión: preguntarse qué aspectos de su trabajo servirían para argumentar la venta de carne de conejo a sus clientes finales: los consumidores. ¿Qué destacarían de todo lo que hacen en sus granjas? Pues que crían los animales de las razas más apropiadas, en naves con buen ambiente, que por tanto no añaden olores extraños a la carne, que los animales hacen cierto grado de ejercicio, que además les dan de comer alimentos cuya composición conocen hoy con todo detalle, cosa que paradójicamente no ocurre con todos los alimentos de consumo directo para las personas, como usted puede comprobar leyendo etiquetas, por ejemplo, entre los refrescos más populares. Finalmente, los productores podrán explicar con solvencia que los animales que han ido a la venta tenían las condiciones sanitarias óptimas y, además, el matadero donde los procesan, contrasta y mantiene la calidad que él ha enviado.

A mí me corresponde por profesión ser experto en el diagnóstico de las enfermedades de los conejos y, cuando no hay más remedio, echar mano del talonario de recetas, no precisamente de cocina. Y, sin embargo, siendo consumidor habitual de esta carne, las preguntas que me hago están más relacionadas con las cámaras de los restaurantes y si el grado de frío que aplican es el óptimo, si la carne no ha excedido su fecha, además de aspectos gastronómicos. Me gusta preguntar a las personas que están en las cocinas, cuando es posible o la cuestión no es molesta; y desde luego me gusta probar cualquier plato basado en esta carne.

Cuando escribo estas notas, me alegra pensar en otro aspecto que tal vez al lector no le resulte tan extraño. He disfrutado más comiendo platos elaborados con carne de conejo, en compañía de otras personas, que degustándolos sólo. Me gusta mostrar mi ilusión y compartir esas emociones, cuando me explican temas fundamentales o detalles de la cocina de la carne de conejo; no me importa sorprenderme ante el conocimiento. En fin, me estaba sincerando en relación con los sabores anómalos de la carne. No me refiero al "gustillo a musgo que siempre tienen los mejores conejos", en opinión de Manuel Vázquez Montalbán, sino a la carne de conejo "que sabe a sainete", como dice doña Eligia en Vegas del Condado; creo que en mi tierra se dice "esta carne *conilleja*".

Estos pensamientos han acudido en el transcurso de los últimos años, desde que escribiera "Carne de conejo y gastronomía. Mis observaciones en 2006", *Cunicultura*, agosto de 2007. He comido diversos platos de conejo cada semana, a excepción de algunos eventos organizados por asociaciones de productores, donde puede ejercitar las mejores sensaciones ante muchos más platos, a cual más excitante y pocas veces ruin, creo recordar.

***Boletín de Cunicultura 164: 28-30. 2010***

**Este artículo sólo puede ser reproducido en páginas web de ASESCU, DIALNET o del MARM**



### **Conejo asado sencillamente en horno de leña, con resultado glorioso.**

En estas notas quiero destacarle algunos platos. El primero fue *coelho assado no forno*; lo preparó Rosa Simões en el horno de leña de su casa, en Felgueira/Agadão, en la sierra de Caramulo, Portugal. El mismo donde cuece el pan y a veces cordero o *leitão*, cochinito, para el que usa un *molho*, la salsa, parecido al que puso en el conejo, exclusivamente antes de asarlo. Lo presentó acompañado de naranjas frescas, patatas cocidas con piel, más ensalada de lechuga y tomate; todo de casa, incluso el vino. Y compartimos con esa familia algo fundamental de la vida, que no es saber inglés ni informática, sino saber comer. Para los amantes de la cocina sencilla, entre los cuales Josep Pla fue un maestro en su descripción, el punto de cocción de ese asado fue sublime: crujiente por fuera y tierno por dentro.

Para quienes gustamos de sencillez y también de elaboración en la gastronomía de la carne de conejo, que al fin y al cabo, ambos estilos pueden incitarnos civilizadamente, gracias a los dioses, como decía Néstor Luján, no me resisto a mencionar otros platos. Uno era de chuletas deshuesadas, o sea lomo, con un suave alioli y gratinado. Si la imagen es tentadora, imagínese lo que fue probarlo. Allí pensé en el acierto y el arte de quien lo cocinó, en Can Panxampla, de Els Reguers, Tarragona. En la misma población Marisín sorprende a los asiduos a su establecimiento con diferentes especialidades de conejo; destaco una que elabora durante el invierno, excelente maridaje con alcachofas.



### **Lomo con alioli gratinado; su éxito también empezó por la vista**

Mi recuerdo regresa a la Fonda Emilio, de Les Borges del Camp, Tarragona. La abuela de Bibí preparaba un conejo con caracoles, al que yo acudía hace 20 ó 25 años, aunque no probaba los caracoles. Ella sabía unir los sabores de ambos, cosa que hace el que puede, no el que quiere, como en cualquier profesión, me parece a mí. Ahora la juventud ha optado por las paletillas guisadas al vermut Yzaguirre. Me gusta mucho como las preparan. Esto me hace pensar en lo que me contó en una ocasión el propietario de un restaurante en Barcelona. No ponía conejo en la carta porque la carne se desgajaba si no le daba el adecuado punto de cocción; especialmente si quedaba de un día para otro. La foto de las paletillas no muestran ese desastre. Además, los guisos del día anterior son mejores. Hay personas que están de acuerdo, como Antonia y Josep Maria, en Can Pau, cerca de Calaf, Barcelona, que ofrecen conejo guisado con niscalos, además de conejo a la brasa y de un soberbio plato al ajillo, de cuya admiración no escapan ni Josep Grau y señora, propietarios del matadero de Calaf. A ellos supongo que les pasa lo que a mí en las granjas: cuidado con lo que hagan en el matadero, que son los proveedores y a su vez clientes de Can Pau.

Del tópico "no tengo tiempo para cocinar", no quiero hacer muchas referencias. Antonia me dijo el otro día que tarda menos de media hora en tener listo un conejo al ajillo perfecto (el adjetivo lo he añadido yo). Así que no intento conmovier a los gandules para la cocina. A los que estamos en movimiento, fuentes documentales de inspiración no



faltan. Y si no, teclee en Internet o acceda a la abundante información gastronómica y médica, entre otras, que proporciona la interprofesional cunícola/ Intercun.



### **Conejo guisado con vermut Yzaguirre**

O recurra a las diversas biblias culinarias, entre las que lamentablemente no puedo hacer más extensiva a hispano-hablantes, una que me parece fundamental: *La Cuina del Conill*, libro editado en 1999 por cunicultores y restauradores entusiastas del Ampurdán, con la coordinación de Josep Valls. Después del buen trabajo que hicieron no añado más que un leve reproche, cuando parafraseando a Josep Pla, dicen "por más hábil cocinero que usted sea, no podrá hacer un estofado de conejo en América del Norte". A mí me suena de forma parecida a la expresión de los asturianos, cuando dicen que "la sidra no sabe igual cuando ha pasado el puerto de Pajares". Entiendo ese toque cultural que quieren darle al asunto; no obstante, he tomado sidra muy rica en Madrid o he comido conejo en Chicago y excelentes platos de conejo en México. La expansión gastronómica de la carne de conejo, como otros ámbitos, incluida su cría, necesitan la imaginación, que arriesguemos, innovemos y cómo no, mejoremos el conocimiento y la divulgación; estos son objetivos evidentes de ASESCU, desde 1976. Finalmente, me doy cuenta que a pesar de haber querido rendir homenaje a la generosidad de cuantas personas trabajan esta carne en las cocinas, en realidad he sido injusto; por razones de espacio me resulta imposible incluirles a todos. Gracias.