



# carnes

## Conejo en salmorejo al horno

### Ingredientes:

#### Para 4 raciones

- 1 conejo mediano troceado

#### Para el adobo:

- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de cominos
- 1 cucharadita de orégano
- 1 rama de tomillo
- 2 ramas de perejil
- Sal gruesa
- 1 cda. de pimentón dulce\*
- 200 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml. de vinagre de vino
- 100 ml. de vino blanco

#### Para el salmorejo:

- Las vísceras del conejo (opcional)
- 4 dientes de ajo
- ½ cucharadita de cominos
- 1 cucharadita de orégano
- Tomillo
- 3 ramas de perejil
- Sal gruesa
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ½ pimienta palmera (o una pimienta de cayena)

### Cómo se hace:

1. **Lo primero es preparar el adobo para el conejo:** En un mortero ponemos **los ajos pelados, la sal, los cominos, el orégano y el tomillo** y lo machacamos bien hasta obtener una pasta. Seguidamente añade **el perejil picado y el pimentón** y machaca un poco más. Añade entonces el aceite, el vinagre y el vino y mezcla bien.
2. Embadurna el conejo cortado en trozos con este adobo y déjalo macerando unas **10 horas o de un día para otro**.
3. Al día siguiente, cuele el adobo y resérvalo y limpia el conejo de los restos de adobo. Pon el conejo en una bandeja de horno y reserva.
4. **Preparamos el salmorejo:** En un mortero maja **los dientes de ajos pelados, la sal, los cominos, el orégano y el tomillo** hasta obtener una pasta, añade entonces **el perejil picado, el pimentón y las vísceras fritas** (esto es opcional, yo no lo hice, porque no me gustan las vísceras) y **la carne de la pimienta palmera** (sin semillas e hidratada en agua templada para extraer su carne raspando con un cuchillo) o **la pimienta de cayena** y machaca todo bien. Agrega el líquido del adobo reservado, pero no todo, reserva un poco para el asado. Mezcla bien y ponlo al fuego suave durante unos 15 minutos.
6. Mete el conejo en el **horno a 200º unos 20 ó 30 min.** hasta que esté listo, rociando de vez en cuando con el líquido del adobo reservado.
7. Un vez hecho el conejo, retira del horno y dispón los trozos en una fuente de servir, vierte los líquidos que quedan en la bandeja del horno sobre el salmorejo y caliéntalo todo junto.
8. Sirve el conejo con un poco de salmorejo y el resto en una salsa y acompañado de papas arrugadas o sancochadas.