

Conejo en salmorejo

Uno de los manjares más conocidos y típicos de la gastronomía canaria, cuyo origen, parece ser, hay que situar en Aragón, aunque haya sido aquí donde ha alcanzado su mayor y justa fama.

Elaboración:

Cortamos el conejo en cachos no muy menudos y lo ponemos en un recipiente donde lo salamos levemente.

En un mortero, majamos los dientes de ajo con algo de sal gorda. Sobre esta pasta, echamos el pimentón y la pimienta y seguimos machacando. Cuando todo esté más o menos cohesionado, agregamos un chorro generoso de aceite y otro, un poco menos, de vinagre. Revolveremos bien. Este majado lo echamos sobre el conejo y le damos a la carne unas vueltas para que se impregne. A continuación, lo mojamos con un vaso de vino blanco y le ponemos una hoja de laurel, algo de romero y algo de tomillo.

Bien revuelto otra vez todo, lo dejamos allí algunas horas (entre cuatro y doce es lo aconsejable). Después, vamos sacando los trozos de conejo, friéndolos en una sartén y pasándolos a otro recipiente. En parte del aceite que nos sobra de freír el conejo, calentamos la salsa que nos ha sobrado y la echamos en el otro caldero, para dar un hervor final de unos minutos, hasta que esté en su punto.

Además...

Si se van a usar las vísceras del animal, es conveniente freírlas en primer lugar y durante muy poco tiempo, porque, si no, se endurecen. Es imprescindible acompañar el plato con papas arrugadas. Con preferencia, negras.



Ingredientes:

Un conejo de un kilo o kilo y pico.

Sal gorda.

6 dientes de ajo.

Una punta de cuchillo de pimentón.

Una pimienta picona.

Aceite.

Vinagre.

Laurel.

Romero.

Tomillo.

