
Conejo aliñado a la brasa (Recetas de cocina)

08, octubre

iHola! Hoy te vamos a explicar de la mano de José Antonio Suay cómo preparar de forma fácil y tradicional, un riquísimo Conejo aliñado a la brasa, utilizando nuestro [Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Duque](#).

Antes de seguir, te dejamos con las 10 últimas recetas que hemos publicado en nuestro blog, esperamos que te gusten.

1. [Pollo al Vino Blanco](#)
2. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
3. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
4. [Pollo al Vermut](#)
5. [Mejillones al Vino Blanco](#)
6. [Albondigas de carne con salsa de vino Oloroso](#)
7. [Roscón de Reyes fácil con Aceite de Oliva](#)
8. [Solomillo de Cerdo al Vino Fino](#)
9. [Tortas de Aceite](#)
10. [Pisto de verduras](#)

Ingredientes para 4 personas

1 Conejo entero con su hígado.

Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Duque (el que sea necesario). Puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).

5 ajos medianos.

1 ramita de romero fresco.

1 ramita de orégano fresco.

3 ramitas de tomillo fresco.

Sal gruesa.

Preparación

1. Pelamos los 5 dientes de ajo, los troceamos y los machacamos en un mortero. Añadimos sal para que los ajos nos salpiquen lo menos posible. Una vez que está bastante machacado, añadimos el

romero, el orégano y el tomillo. Para ello, le quitamos las hojitas verdes con la mano que son las que van a aportar el sabor y olor y las echamos al mortero junto con los ajos y la sal. Seguimos machacando para que se mezcle todo. Una vez tengamos una mezcla bien homogénea le añadimos el Aove Molino del Duque para que macere junto a las hierbas y se impregne del sabor y olor de todo el conjunto. Removemos un poco para que se mezcle todo el aliño y muy importante, debemos dejar macerar al menos 24 horas en la nevera.

2. Después de 24 horas el aliño está listo. Antes, debemos preparar el conejo para que el aliño impregne bien toda la carne, para ello vamos a darle pequeños cortes ayudándonos de un cuchillo grande sin llegar a separar. Nos va a resultar muy práctico dar pequeños golpes a la parte superior del cuchillo para que sin llegar a separar en trozos el conejo, queden bastantes cortes profundos tanto en vertical como en horizontal, de esta manera el aliño se introduce mucho mejor y a la hora de cortarlo para servir, nos resultará mucho más fácil. Muy recomendable ver el vídeo que te dejamos al final para realizar correctamente este paso.

3. A continuación, metemos el conejo en una cazuela grande, ya que nos debe caber entero, y ayudándonos de una cuchara grande, añadimos el aliño poco a poco por todo el conejo. Debemos impregnar tanto la parte de arriba, como de abajo dándole la vuelta. Una vez hecho esto, vamos a envolver la cazuela con un film transparente, lo que perseguimos es que la carne nos se nos reseque, ya que debemos dejarla macerar junto con el aliño, otras 24 horas en la nevera.

4. Ya tenemos las ascuas preparadas para asar el conejo. Éste, después de 24 horas macerando con el aliño, ha recogido todos los olores y sabores. Lo sacamos de la cazuela y lo ponemos en la parrilla, le añadimos un poco de sal, cuando veamos que está marcado por un lado, le damos la vuelta y hacemos lo mismo con el otro, al que también añadimos un poco sal (siempre es recomendable no pasarse con la sal ya que luego se puede añadir un poco si es necesario). Importante marcar los dos lados y después ir dándole vueltas hasta que la carne se termine de hacer sin dejar que se ponga dura. Esto va a depender un poco del gusto de cada uno, más o menos hecha. ¡Listo! Ya tenemos nuestro delicioso Conejo aliñado preparado para trocear y servir.

Es una receta bastante sencilla de hacer porque no requiere de muchos ingredientes. Quizás el único inconveniente sean los tiempos de macerado que son muy importantes de mantener para que la carne tenga ese sabor tan delicioso. **Consejo: El aliño lo podemos preparar y dejar listo varios días antes.**

Maridaje

-

Para acompañar este rico Conejo aliñado a la brasa te recomendamos nuestro Tinto Roble Llanos de Palacio.

Elaborado con las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo, presenta una crianza de 6 meses en barrica.

Galardonado en los Premios Mezquita 2021, este Tinto Roble es de color rojo cereza, limpio y brillante, posee aromas que recuerdan a frutos del bosque con toques de vainilla y tostados. En boca es fresco e intenso con larga persistencia. **Puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).**

Terminamos con el vídeo que ha realizado José Antonio Suay en el que explica todo este proceso paso a paso. Te recomendamos suscribirte a su canal de YouTube haciendo [clic aquí](#) para no perderte ninguna de sus recetas. Aprovechamos para agradecerle que utilice nuestros Aoves en las recetas de su canal. ¡Muchas gracias José Antonio!

Esperamos que te guste la receta de hoy. ¡Saludos!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios