



## CONEJOS Y PERDICES

De nuestra cocina regional, propiamente la de Cáceres y su provincia, bien merecen consignarse los guisos de caza con los que se preparan magníficos platos. La caza en particular hay que saberla tratar. No se puede ir

con prisas si queremos presentar un plato auténtico. Los conejos y las perdices, como casi todos los animales de caza, conviene tenerlos, una vez limpios, veinticuatro horas al sereno; esto es algo casi imprescindible si se quiere llegar con éxito a saborear un buen guiso.

### CONEJO A LA CAZADORA

**INGREDIENTES:** 2 conejos, ½ kilo de cebollas, 1 cabeza de ajos, 150 gramos de tocino magro, 20 cucharadas de aceite de oliva, un par de clavos, 1 cucharada de harina, 1 vaso de vino blanco, 2 hojas de laurel, ½ kilo de tomates y 3 patatas gordas.

**MODO DE HACERLO:** Limpios los conejos, se trocean. En una cazuela de barro o porcelana se fríe el tocino en dados; a continuación se le añade la cebolla picada y se saca el tocino.

Se le agrega el conejo y comienza a rehogarse. A los cinco minutos se le añaden los tomates picados y se continúan rehogando. Una vez embebido el caldo, se le añaden la cucharada de harina y el vino blanco.

Aparte, en el mortero, se machan los ajos y los clavos con sal y, desleídos en un poco de agua, se le agregan a los conejos, dejándolos cocer moderadamente.

Por último, las patatas fritas a gallo para guarnición.

### PERDICES ESTOFADAS

**INGREDIENTES:** 2 perdices, una cabeza de ajo, sal, cebolla a discreción, una jicara de aceite y otra de vinagre, dos o tres granos de pimienta negra, perejil y dos hojas de laurel.

**MODO DE HACERLO:** Desplumadas y limpias las perdices, se ponen en un puchero de barro o porcelana. Se le agregan todos los ingredientes, dejándolas cocer a fuego lento.

Si no llegan a ponerse tiernas, se las irá añadiendo agua en pequeñas porciones, pues hay que tener en cuenta que el agua en cantidad desustancia la carne y pierden las perdices todo su aroma.

### PERDICES EN ESCABECHE

**INGREDIENTES:** 2 perdices, 1 ½ litros de agua, 1 cabeza de ajo, 1 cebolla, sal, unos cuantos granos de pimienta negra, 2 hojas de laurel, vinagre, azafrán, harina y 2 huevos.

**MODO DE HACERLO:** En un puchero de barro ponemos las perdices a cocer con la cebolla, cabezas de ajos, pimienta negra, sal y laurel.

Conviene, al arrancar a hervir, espumar el caldo.

Una vez tiernas, se sacan y se dejan escurrir; las troceamos, se envuelven en harina y huevos y se frien.

Colocadas en otro recipiente, se les macha sal, azafrán y el caldo colado donde se han hervido.

Hay que dejarlas 12 horas en reposo y se rectifican de vinagre antes de servir.

M<sup>a</sup>. ROCIO MORAN

**AHORA es la HORA  
de INVERTIR en EXTREMADURA  
GRAN AREA DE  
EXPANSION INDUSTRIAL**



### CONEJO ADOBADO

**INGREDIENTES:** 2 conejos, ½ kilo de cebollas, 5 ó 6 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 1 cucharadita de pimentón de la Vera, ¼ de aceite de oliva, sal, vinagre y orégano.

**MODO DE HACERLO:** Limpios los conejos, se trocean y se ponen en una cazuela de barro, a la cual con antelación se la habrá cubierto con un lecho de cebolla picada, aceite crudo, laurel y orégano a discreción.

Una vez colocada la carne, se machan los ajos con la sal, haciendo una pasta fina; se le agrega el pimentón, aceite, vinagre y se revuelve todo. Con este adobo se impregna bien la carne, dejándola así toda una noche.

Al día siguiente se rocía con aceite y se cubre con agua cociendo lentamente; de vez en cuando se mueve la cazuela, sin revolverla, hasta que la carne esté tierna. Se sirve en su salsa sin colar.

# GANADERIA

Por: SANTOS NARANJO

