

Come ok,
carne de conejo



Organización
Interprofesional
Cunicula

www.intercun.org

Carne de conejo en 300 restaurantes de Madrid

INTERCUN y la FEHR llevan a cabo una campaña en 300 restaurantes de la Comunidad de Madrid para promover el consumo de carne de conejo de granja.

- La carne de conejo de granja estará presente en las cartas de trescientos restaurantes madrileños que ofrecerán diversos platos que incorporen este alimento.
- Al incluir carne de conejo en nuestra dieta, aportamos a nuestro organismo vitaminas del grupo B12, proteínas de gran valor nutricional, selenio, potasio y fósforo. Además es baja en sal, baja en grasas y tiene fácil digestibilidad.

Madrid a 29 de mayo de 2013. INTERCUN es la Organización Interprofesional que impulsa el sector de la carne de conejo y junto a la Federación Española de Hostelería (FEHR) ha puesto en marcha una campaña para promover el consumo de la carne de conejo de granja. **Esta campaña consiste en incluir platos con carne de conejo en la carta de 300 restaurantes madrileños.** La campaña ya ha comenzado y se llevará a cabo durante un mes en el que los restaurantes seleccionados ofrecerán a los clientes algunos platos que tengan entre sus ingredientes principales la carne de conejo de granja.

Podrán degustarse recetas como conejo al horno con romesco, espalditas de conejo en papillote con verduras o arroz con conejo y gambas. **Además de promoverse el consumo de la carne de conejo, se pretende dar a conocer las cualidades nutricionales de esta carne típica de la dieta Mediterránea.**

Come ok,
carne de conejo



Organización
Interprofesional
Cunícola

www.intercun.org

La carne de conejo es **magra**, lo que significa que tiene bajo contenido en grasas. Es fuente **vitaminas del grupo B**, fósforo, selenio y potasio. También es una carne **baja en sodio** y ácido úrico.

Se trata de una carne muy versátil a la hora de preparar diferentes recetas y, al ser baja en sal, combina perfectamente con cualquier especia o aderezo. Es un alimento perfecto para consumir a cualquier edad y especialmente recomendado para personas que deben llevar una dieta baja en sal o para personas que necesitan controlar su peso. Una opción más que aconsejable a incluir en nuestra mesa.

Y así lo harán durante un mes los restaurantes confirmados que se detallan abajo:

Come ok,
carne de conejo



Organización
Interprofesional
Cunicula

www.intercun.org

RESTAURANTE LA PEQUEÑA	CERVECERIA RESTAURANTE	GOA
CORONA PLAY RESTAURANTE	EL RINCON DE SANABRIA	HABANA 5
LA CASCADA	ASADOR DEL NORTE	BAR RESTAURANTE MARTIN
ASADOR DONOTIARRA	BAR CANDILON	BUSTA
BAR GALAXIA 70	BAR IZIAR	CAFETERIA RESTAURANTE ESTRECHO
BAR NINO	BAR RESTAURANTE CAMORRILLO	CAFETERIA RESTAURANTE ZUCRO
BAR RESTAURANTE STOP	BELARMINO RESTAURANTE	LA ALDEA
BOCATA DI CARDINALE	BRETON 16	LA ESCALA
BRIOS, BULEVAR	CAFE RESTAURANTE GÓNGORA	LA FRAGUA
CAFE-BAR QUINTA	CAFETERIA DOSAKA	LA MARIBLANCA
CAFETERIA NARVAEZ	CAFETERIA RESTAURANTE ALMAZOR	LA PINTA
CAFETERIA RESTAURANTE EMILIO	CAFETERIA RESTAURANTE JOYAL	LA TAHONA
CAFETERIA RESTAURANTE VENUS	CAFETERIA TREBOL	LAS TRES CARABELAS
CASA MAYO	CASA SOTERO	LEONCIO
CASA TIA MARIA	CASA TININ	CERVECERIA RESTAURANTE RICK'S
CERVECERIA DUENDE	EL VIÑEDO	LOS FAROLES
CONDE PEÑALVER 42	D'ARTAGÑAN	LUS PAR
DON BOY	EL 34	LA CUETA
EL BESO	EL CAÑAR	MEDRANDA
EL GRAN JAMONAL	EL LACONERO	MESON RESTAURANTE LAS MURALLAS
EL PATIO	EL RETOQUE	MONKS
BAR RESTAURANTE HERNANI	EÑE MAS UNA LETRAQUE	NUUGA,
BICHOBOLA RESTAURANTE	BOGGO	RESTAURANTE PUERTO DE VIGO
EL MAESTRO	LA REMOTA SL	CAFETERIA RESTAURANTE REYNA
FOGON DE NURIA	CAFETERIA RESTAURANTE DUBLIN	RESTAURANTE MAGERIT
GALOPE 4	RESTAURANTE CANDESPINO	MESON MANCHEGO

Come ok,
carne de conejo



Organización
Interprofesional
Cunicula

www.intercun.org

GRATERA	RESTAURANTE AROMA	RESTAURANTE 90
JAMON Y EL CHURRASCO	RESTAURANTE EL CHIPIRÓN	SOCIEDAD LUNERA
BAR RESTAURANTE PASCUAL	RESTAURANTE LA MONTAÑA	TABERNA ANDALUZA
CAFETERIA RESTAURANTE EMIMAR	RESTAURANTE PUERTO LAGASCA	TASCA DE LA FARMACIA
D´ALEX	CERVECERIA RESTAURANTE ZACBER	TRIANA
KIKE-RESTAURANTE	LA CASA MOFOGON	ROMPEOLAS
LA BODEGA	PARRILLA ANDORIÑA	HORREO ASTURIANO
LA FAMA	DON SIMON	MOZAR CAFÉ
LA GABINOTECA	EL BODEGON	ORSAY
LA PALOMA	TABERNA VOLAPIE	
LA SEGOVIANA	RESTAURANTE CAFETERIA CASCARAS	
LA VILLA	TRIGO POLI	
LATITUD	TABERNA VIGA MAR	
LIZARRAN RESTAURANTE	VINOS Y TAPAS	
LOS BARRILETES (III)	PAN PAN	
EL VINO 5º	PINCH-ARTE	
CAFETERIA ARGOS	RESTAURANTE RENE	
BAR RESTAURANTE ZAPATA	RESTAURANTE COSME	
MESON LOS HIERROS	RESTAURANTE AS PEDRIÑAS	
CASA GALA	RESTAURANTE FERRO	

Una receta para ocasiones especiales:



Crema de boletus con chuletitas de Conejo

Tiempo: 1 hora

Ingredientes (4 personas): 20 chuletitas de conejo, aceite de oliva virgen extra, sal.

Para la crema de boletus: 150 g de boletus frescos o 20 g de boletus deshidratados (puede sustituirse por otras setas), 100 g de champiñones, 2 cebolletas, 1 copita de Jerez seco, 1 l y ½ de caldo de ave o carne, 1 cucharada de Maicena, sal y pimienta.

ELABORACIÓN

- Para la crema, limpiar y trocear las cebolletas, los champiñones y los boletus.
- Rehogar las cebolletas en un poco de aceite. Cuando estén ligeramente doradas añadir los champiñones y los boletus. Dejar cocer hasta que se evapore todo el agua que suelten. Incorporar el Jerez y reducir. Añadir la Maicena, agregar el caldo y dejar cocer unos 10 minutos. Salpimentar y triturar el conjunto.
- Calentar en una sartén un poco de aceite, sazonar las chuletitas con sal y dorar a fuego fuerte por ambos lados.
- Servir la crema de boletus caliente con las chuletitas encima.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Esta receta combina un alimento característico de la temporada invernal como son las setas, con las buenas propiedades de la carne de conejo.

Come ok,
carne de conejo



Organización
Interprofesional
Cunicula

www.intercun.org

Es un plato recomendado para una cena de gala como la de Nochebuena.

Por ración:

- Energía: 401 kcal
- Proteínas: 24,5 g
- Hidratos de carbono: 8,4 g
- Lípidos: 28,5 g

Conoce todas las novedades y síguenos en:



Para más información:
Nieves Herranz García: nieves.herranz-garcia@sprim.com
Laura Sanz Muñoz: laura.sanz@sprim.com
Tel: 91 577 90 65