

Como resultado de la campaña Súmate a nuestro reto por Valencia

**El Banco de Alimentos de Valencia recibirá 2.500 kg de alimentos gracias a la solidaridad de todos**

- De estos alimentos, 1.500 kilos de carne de conejo serán donados por Intercun, la Organización Interprofesional Cunicola.
- Desde Intercun, Organización Interprofesional de la Carne de Conejo de Granja, se pretende ayudar a los que más lo necesitan ofreciendo un alimento fresco, de calidad y saludable como es la carne de conejo.

**Madrid, 08 de julio de 2013.-** La campaña “Súmate a nuestro reto por Valencia: *Por cada kilo de comida que dones al Banco de Alimentos, Intercun donará otro kilo de carne de conejo*” llevada a cabo por el Banco de Alimentos de Valencia e Intercun ha conseguido recaudar cerca de mil kilos de alimentos.

Los fines de semana del 14, 15, 21 y 22 de junio se instaló una carpa en el exterior de la Plaza de Toros de Valencia, entre la Calle de Alicante y la Calle Xátiva, con el objetivo de recaudar comida para el Banco de Alimentos de Valencia. Gracias a la solidaridad de los valencianos que se acercaron a la carpa a aportar alimentos de forma desinteresada, se recaudaron cerca de 1.000 kg de alimentos que irán destinados a los colectivos desfavorecidos que acuden al Banco de Alimentos de Valencia. A estos kilos de comida hay que sumar los 1.500 Kg que Intercun, la Organización Interprofesional de la Carne de conejo de Granja, donará al Banco de Alimentos de Valencia, lo que supone más que doblar la cantidad de comida que llegará finalmente al Banco de Alimentos.

Debido a la situación que están atravesando numerosos ciudadanos, el Banco de Alimentos de Valencia hizo un llamamiento a sus vecinos ya que no tenían recursos suficientes para poder abastecer a todos los que lo necesitaban. Intercun ha querido colaborar con esta organización benéfica donando carne de conejo.

De esta manera, Intercun aporta de forma solidaria un alimento fresco y de calidad, fuente de vitaminas del grupo B, fósforo, potasio, selenio y baja en sal.

Desde Intercun, Organización Interprofesional de la Carne de Conejo, se quiere agradecer a todos los que colaboraron y contribuyeron a que esta campaña fuese un éxito. Súmate a nuestro reto cuenta con la imagen solidaria y desinteresada del famoso presentador Andreu Buenafuente. La campaña se ha realizado ya en varias ciudades españolas recaudando más de 8.000 kg de comida para los Bancos de Alimentos de Reus, Santiago, Bilbao y Madrid además de la campaña realizada en Valencia.

## Sobre el Banco de Alimentos de Valencia

Luchando por seguir llenando las despensas de un mayor número de hogares, el día 6 de Julio de 2009 el Banco de Alimentos abre sus puertas en la capital del Turia. Desde entonces se dedica a recoger, seleccionar y entregar alimentos a parroquias, centros de acogida, ayuntamientos, comedores sociales y todo tipo de asociaciones de diferentes colectivos desfavorecidos con la ayuda de un equipo humano que colabora de manera desinteresada.

## Sobre la carne de conejo

La carne de conejo es una carne magra, rica en vitaminas del grupo B (B<sub>12</sub>, B<sub>6</sub> y B<sub>3</sub>), en proteínas de gran valor nutricional y baja en sodio. Estas características hacen de ella un alimento idóneo para incluir en una alimentación sana y equilibrada.

Además, es un alimento económico con una excelente relación calidad- precio. Admite la combinación con distintos alimentos por lo que se pueden elaborar desde platos tradicionales a otros más innovadores.

*Desde Intercun, Organización Interprofesional de la Carne de Conejo de Granja, queremos ayudar a los que más lo necesitan ofreciendo un alimento fresco, de calidad y saludable como es la carne de conejo.*

## Conejo en salmorejo

Tiempo: **25 min + maceración**

Dificultad: **Fácil**

Raciones: **4**

### **INGREDIENTES**

1 conejo de 1-1,5 kg, 1 cebolla, 4 cucharadas de almendras, 3 dientes de ajo, 100 ml de brandy o coñac, 50 ml de vino blanco, aceite de oliva, unas hebras de azafrán, orégano, comino molido, pimentón, pimienta negra y sal.

### **ELABORACIÓN**

**1.** Con un día de antelación, cortar el conejo en trozos pequeños y añadirle el orégano, los dientes de ajo machacados, los cominos, el vino blanco, el pimentón, sal y pimienta. Mezclar homogéneamente y dejar macerar en la nevera.



2. Escurrir el conejo, reservando la maceración, y freírlo en una sartén con aceite. Retirar y reservar.
3. En el mismo recipiente, añadir la cebolla picada y pocharla en aceite de oliva, junto con la mitad de las almendras peladas y troceadas. A continuación, añadir los ajos escurridos de la maceración, el azafrán y el hígado del conejo.
4. Cuando la cebolla esté pochada, agregar el coñac y flambear. Seguidamente, añadir el resto de la maceración. Continuar la cocción durante 5 minutos y triturar el conjunto. Finalmente, añadir el conejo y cocer tapado durante 10 min. Por otro lado, saltear el resto de almendras peladas y troceadas, hasta dorarlas.
5. Servir el conejo caliente y espolvorearlo con las almendras salteadas y un poco de pimentón.

### TRUCOS Y CONSEJOS

La maceración de la carne de conejo con distintas especias aporta un sabor especial y consigue que la carne adquiera una textura aún más suave. Para conseguir un plato completo, se recomienda acompañar el conejo preparado de esta forma con arroz blanco.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La carne de conejo destaca por ser una de las más digestivas, debido a la composición de sus proteínas. Las almendras aportan ácidos grasos insaturados beneficiosos para la salud cardiovascular, además de ser una excelente fuente de minerales, vitaminas y fibra, destacando la vitamina E y el calcio.

### APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN

Energía: 370 kcal Proteínas: 30 g Hidratos de carbono: 2 g Grasa: 27 g

Conoce todas las novedades y síguenos en:



### Para más información:

Nieves Herranz García: [nieves.herranz-garcia@sprim.com](mailto:nieves.herranz-garcia@sprim.com)

Laura Sanz Muñoz: [laura.sanz@sprim.com](mailto:laura.sanz@sprim.com)

Tel: 91 577 90 65