

La carne de conejo participa en la campaña de promoción europea #livestockcounts

- El evento organizado por Copa-Cogeca en el Parlamento Europeo ha contado con la asistencia de unas 200 personas entre las que se encuentran europarlamentarios, miembros de la Comisión Europea, periodistas, organizaciones de toda la UE y cocineros, que pudieron disfrutar de productos cárnicos de distintas partes de Europa
- INTERCUN ofreció deliciosas recetas a base de carne de conejo, resaltando la importancia de esta carne como uno de los productos más arraigados de la gastronomía española

Madrid a 21 de junio de 2016.- La carne de conejo ha sido protagonista junto a otros productos cárnicos innovadores y de calidad en el evento organizado por Copa-Cogeca dentro de la campaña de promoción de productos europeos #livestockcounts. Durante el acto, celebrado en el Parlamento Europeo en Bruselas, se han presentado varias recetas con el objetivo de promocionar la carne de conejo y se han presentado los retos y oportunidades que afronta el sector cunícola.

Como representante español, la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, ofreció a los asistentes al acto deliciosos platos de Ensalada de conejo en escabeche (Marinade Rabbit meat salad), y Estofado de conejo en cazuelita (Rabbit meat Stew), resaltando la importancia de la carne de conejo como uno de los productos más arraigados de la gastronomía española. Asimismo, también quiso destacar sus beneficios nutricionales, como su aporte de proteínas, de minerales, de vitaminas del grupo B y su bajo aporte de calorías, que hacen de esta carne un alimento que se puede incluir en la dieta habitual a todas las edades.

Al evento organizado por Copa-Cogeca, la voz de los agricultores y sus cooperativas en la Unión Europea, han asistido unas 200 personas entre las que se encuentran europarlamentarios, miembros de la Comisión Europea, periodistas, organizaciones de toda la UE y cocineros, que pudieron disfrutar de productos cárnicos de distintas partes de Europa.

La campaña #livestockcounts es una iniciativa lanzada este año con los objetivos de poner en valor los beneficios del sector ganadero de la Unión Europea, y de la carne como motor de crecimiento en las zonas rurales y como parte de una dieta equilibrada, mostrando los altos estándares de calidad de la producción agrícola en la Unión Europea.

Varias personalidades han mostrado su apoyo a esta campaña, como el eurodiputado Michael Dantin, y el director general adjunto de la Comisión de Agricultura de la Unión Europea, Joost Korte.

Sobre INTERCUN

INTERCUN es la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el año 2000. INTERCUN representa al 87% de los productores de carne de conejo de España y al 90% de las empresas de transformación y comercialización.

INTERCUN tiene entre sus objetivos conseguir la calidad máxima en los productos y el control de procesos, la promoción del consumo de la carne de conejo como un alimento esencial en la dieta mediterránea, la búsqueda de la transparencia y eficacia sectorial, la investigación y desarrollo en los diversos ámbitos donde puede avanzar la cunicultura y la carne de conejo, y el cuidado y la mejora del medio ambiente.

Una receta con carne de conejo fácil de preparar

Conejo guisado con champiñones y espárragos trigueros

INGREDIENTES (4 personas)

1/2 conejo troceado, 5 vainas gordas de habas frescas, 1 cebolleta pequeña, 1 pimiento verde pequeño, 2 tomates, 150 g de gambas peladas, 300 g de arroz redondo, 750 ml de caldo de ave, aceite de oliva, 2 dientes de ajo, unas hebras de azafrán, 1 cucharada de perejil fresco picado, 3 ramitas de tomillo limonero y sal.



ELABORACIÓN

1. Picar las hortalizas, desvainar las habas y rallar los tomates.
2. Salpimentar el conejo troceado y dorarlo en una cazuela con un par de cucharadas de aceite de oliva. Añadir las verduras, excepto el tomate, y pochar el conjunto.

Si haces deporte, CARNE DE CONEJO

3. Cuando las verduras estén pochadas, agregar el tomate rallado, dejar reducir el agua y agregar el arroz. Sofreír durante unos minutos y añadir el caldo caliente.
4. Pelar los ajos y machacarlos en un mortero con un pellizco de sal, el azafrán, el tomillo y el perejil. Cuando empiece a hervir el arroz, agregar un poco de caldo al mortero, remover y volcar el majado en la cazuela. Bajar el fuego al mínimo, rectificarse de sal y cocer durante 15 minutos.
5. Cuando el arroz esté listo, introducir las gambas peladas, dejar reposar el conjunto 5 minutos y servir.

TRUCOS Y CONSEJOS

Mientras se preparan el conejo y el resto de ingredientes en la cazuela, poner el caldo a calentar. Si se compra el conejo entero, se puede usar la cabeza junto a unas verduras para preparar el caldo. Esta receta es una excelente opción para toda la familia. Se puede acompañar de una ensalada verde variada o tomate natural troceado con pepino aliñado con vinagreta.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El aporte nutricional de este plato es muy equilibrado, ya que aporta todos los nutrientes principales en las proporciones adecuadas. El arroz aporta hidratos de carbono, las gambas y el conejo proteínas. Estas proteínas, de elevada calidad, se acompañan de un aporte bajo en grasas y alto en vitaminas y minerales.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN

Energía: 680 kcal
Proteínas: 34 g
Hidratos de carbono: 75 g
Grasa: 30 g

Conoce todas las novedades y síguenos en: www.carnedeconejo.es



Para más información:
Laura Sanz Muñoz: laura.sanz@sprim.com
Álvaro García Moreno: alvaro.garcia@sprim.com
Tel: 91 577 90 65