

Encuentro de Blogueros Gastronómicos

Pepe Rodriguez Rey: “La carne de conejo ofrece infinidad de posibilidades en la cocina”

- Más de 25 blogueros gastronómicos divididos en equipos realizaron en directo recetas cuyo ingrediente principal fuera la carne de conejo y contaron con el asesoramiento, trucos y consejos ofrecidos por Pepe Rodriguez Rey.
- Junto con ellos Pepe Rodriguez elaboró también en directo la receta Conejo con Mostaza y Ensalada de Zanahorias.

Madrid a 17 de Mayo de 2013. Ayer tuvo lugar el primer Encuentro de Blogueros Gastronómicos “Come Ok” con Pepe Rodriguez del Restaurante El Bohío de Illescas y jurado del programa Máster Chef de TVE.

Los más de 25 blogueros asistentes tuvieron, en directo y con la ayuda y asesoramiento de Pepe Rodriguez, que elaborar por equipos una receta cuyo ingrediente principal fuera la carne de conejo de granja y sólo utilizando los ingredientes de que disponían en la mesa de trabajo. Cinco fueron los equipos finales de blogueros que una vez situados en cocina y tras el llamamiento de Pepe Rodriguez para empezar a cocinar abrieron las tarjetas que tenían encima de la mesa, en las cuales se les indicaba los parámetros con los que tenían que elaborar las recetas. Además cada equipo tenía que poner nombre a la receta que iban a elaborar.

Así nos encontramos con que el Equipo 1 tenía que elaborar una receta con los ingredientes que tenían en la mesa y la carne de conejo, que fuera adecuada para quienes siguen una dieta para el control o la pérdida de peso. El Equipo 2 por su parte debía elaborar una receta para toda una familia y que gustase tanto a mayores como a niños. Por su parte el Equipo 3 debía elaborar una receta innovadora y vanguardista que formase parte de la cocina moderna.

El Equipo 4 tenía el reto de elaborar una receta que fuera tan fácil de realizar que pudiera hacerla una persona cuyos conocimientos de cocina fueran mínimos o inexistentes. Por último el Equipo 5 debía realizar una receta de rápida ejecución ideal para todos aquellos que no tienen tiempo que dedicar a la cocina pero que sin embargo, quieren cuidar su alimentación por lo que sólo tuvieron 30 minutos frente al resto de sus compañeros que contaron con 45 minutos.

Finalmente cada equipo terminó a tiempo y elaboraron las siguientes recetas:

Equipo 1. **Delicias de conejo a la mostaza con verduras de mi huerta**

Equipo 2. **Arroz Bugs Bunny**

Equipo 3. **Conejo de la Huerta**

Equipo 4: **Conejo con Salsa de Verduras**

Equipo 5. **Mac Rabbit.**

Además de las recetas elaboradas por los equipos de bloggers **Pepe Rodriguez, elaboró un Conejo con Mostaza y Ensalada de Zanahorias** que junto con el resto de platos elaborados se pudieron degustar en un cóctel posterior, en el que también se saborearon otras recetas con carne de conejo de granja tales como; la **ensalada templada de hilachas de conejo asado y gambas, las croquetas de conejo y boletus, el conejo en pepitoria y el conejo desmigado al vino tinto sobre gratín de patatas.**

Pepe Rodriguez destacó que la carne de conejo ofrece infinidad de posibilidades de preparación en la cocina y se combina a la perfección con multitud de alimentos, por lo que destacó que es una carne muy versátil. Además explicó a los periodistas y bloggers asistentes que se trata de una carne magra por lo que aporta poca cantidad de grasa además de ser rica en vitaminas del grupo B, B₃, B₆ y B₁₂ y rica en minerales tales como el potasio el selenio y el fósforo.

Al finalizar el acto el chef agradeció a los bloggers su participación y les animó a elaborar recetas con carne de conejo.

Conoce todos los bloggers que participaron en el encuentro y todas las imágenes del mismo en nuestra web:

www.intercun.org

Come ok,
carne de conejo



Organización
Interprofesional
Cunicola

www.intercun.org

Además tenemos ya activo el concurso: www.comeok.es donde aficionados a la cocina podrán participar realizando recetas con carne de conejo y si es la más votada podrás conseguir 1.000€ a la semana.

Conoce todas las novedades y Síguenos en:

www.intercun.org



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