

Cunicultura en el hogar

El método más utilizado y más conveniente consiste en hacer una incisión en el cuello del animal que seccione la yugular y carótida, previa luxación de las vértebras del cuello.

Es conveniente antes del sacrificio someter al animal a una dieta completa de doce horas como mínimo.

Desuello.

Debe llevarse a cabo el desuello del animal mientras todavía permanece caliente, lo que facilita la operación y disminuye los peligros de desgarro.

Las manchas de sangre y la suciedad que pudiera haberse adherido a la canal se eliminarán con la ayuda de un lienzo seco, nunca humedecido.

Evisceración.

Para llevar a cabo la evisceración se hace una incisión de 15 centímetros a lo largo de la línea blanca del vientre que vaya desde el ano al borde de las costillas, incidiendo masas musculares y peritoneo para, a continuación, introducir la mano en la cavidad abdominal y extraer estómago e intestinos.

Adheridos a la canal se dejarán los riñones y el hígado, quitando de éste último la vesícula biliar. Desconyuntando los huesos de la pelvis se da a la canal una apariencia más musculosa.

SACRIFICIO, DESUELLO, Y EVISCERACION DEL CONEJO.

Sacrificio.

La apariencia de la canal del conejo, al igual que en otras especies, depende, en parte, de la forma como se practique el sacrificio.



FRICASE DE CONEJO

60 minutos

Ingredientes: (para cuatro o cinco personas)

- un conejo de 1 Kg.
- 100 gr. de tocino de pecho
- 50 gr. de aceite
- 1 cucharada de harina
- 2 vasos de vino blanco seco
- 125 gr. de setas
- 300 gr. de cebollitas
- un ramillete de hierbas (laurel, tomillo y perejil)
- sal y pimienta.

Dorar los pedazos de conejo en aceite bien caliente con las cebollitas y el tocino cortado en forma de dados.

Espolvorear con harina mezclándose. Rociar con dos vasos de vino blanco seco. Añadir el ramillete de hierbas, la sal y la pimienta. Dejar cocer a fuego suave durante una hora. Mientras, limpiar las setas cortándolas en láminas. Freír aparte durante 5 minutos en sartén. Agregar en el último momento en el fricasé.

CONEJO CON UVAS Y PASAS

60 minutos

Ingredientes: (para cuatro personas)

- un conejo de unos 800 gr.
- 200 gr. de pasas de Esmirna.
- una cebolla grande
- 1 dl. de vino blanco seco
- 1/2 l. de caldo
- 40 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- un ramillete de hierbas (tomillo, laurel y perejil)
- un terrón de azúcar
- sal, pimienta

Poner las pasas a remojar en una ensaladera con agua fría durante dos horas. Trocear el conejo; pelar una cebolla y picarla muy fina; escurrir las pasas. Calentar 40 gr. de mantequilla en una cacerola; en cuanto esté caliente meter dentro los trozos de conejo, salpimentarlos, hacerlos dorar por todas partes y luego sacarlos de la cacerola.

Echar entonces la cebolla picada en la cacerola, dorar a fuego lento durante un minuto, luego añadir 20 gr. de harina; mezclar bien y bañar con el vino blanco y el caldo.

Meter los trozos de conejo en la salsa con las pasas, el ramillete de hierbas y un terrón de azúcar; dejar que cuezca durante 50 minutos a fuego lento.