

CONEJO CON TOMATE Y CHAMPIÑONES

60 minutos

Ingredientes: (para 4 personas):

- Un conejo de unos 800 grs.
- 200 grs. de champiñones
- aceite
- 2 dientes de ajo
- Una lata de tomate al natural
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Saltear el conejo, cortado a trozos, con aceite; cuando esté dorado, adicionar los ajos y el perejil, trinchados, sazonar con sal y pimienta, dar unas vueltas y agregar los champiñones. Tapar y dejar cocer quince minutos, a fuego mediano.

Transcurrido este tiempo, incorporar el tomate trinchado y continuar la cocción a fuego suave, treinta minutos más. Servir espolvoreado con perejil trinchado y decorado con unos triángulos de pan frito.

CONEJO AL HORNO CON VINO

70 minutos

Ingredientes (para 4-6 personas):

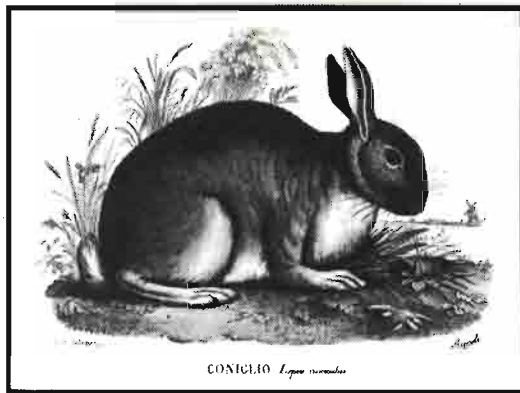
- Un conejo de 1 Kg.
- 2 cebollas grandes.
- 4 zanahorias medianas
- 400 grs. de patatas.
- 1/4 l. de vino blanco seco
- 1 guindilla
- 2 hojas de apio
- Sal y aceite.

Se envuelve el conejo entero en papel de aluminio y se coloca en una fuente dentro del horno durante 15 minutos. Se saca y se despieza en ocho partes. Se coloca de nuevo los trozos en la fuente mezclados con las cebollas cortadas finas, las zanahorias en rodajas, el apio bien picado y las patatas cortadas en rebanadas. Se echa la mezcla del aceite, la sal y la guindilla machacada por encima.

Se entra de nuevo al horno volteándolo de vez en cuando para que la carne se dore y los vegetales se cocinen.

Después de 20 minutos, se riega con la mitad del vino y pasados 15 minutos más, se le echa la otra mitad del vino y se deja cocer a fuego lento 15 minutos más.

Cunicultura en el hogar



HISTORIA DEL CONEJO (2)

Por Rafael Valls i Pursals.

Ya en los primeros escritos Griegos (Aristoteles y Xenofonte) y Romanos se habla de la liebre. Así en los tiempos de Julio Cesar existían en Roma unos recintos especiales, llamados Leporarias, que constituían un "almacén en vivo" de liebres, para aprovisionarse de ellas en todo momento.

Al invadir la Península Ibérica, hacia el siglo III antes de Cristo, los Romanos conocen la existencia del conejo, al que los naturales del país llamaban "*Kyniklos*"; este nombre al latinizarse se transformó en "*cuniculus*"; así llamaron también, quizás en recuerdo de las madrigueras, a los subterráneos y minas construidos bajo las ciudades para escapar en caso de asedio. Durante el siglo II a. de Cristo, el historiador griego Polybios visitando la Península Ibérica escribe refiriéndose al conejo: "vive la mayor parte del tiempo bajo tierra, y visto de lejos se parece a una liebre pequeña, más cuando se le apresa se ve que tiene una forma muy diferente, sabiendo también de modo distinto". El escritor romano Varron un siglo antes de Cristo llama a España hogar de conejos y aconseja encerrar el conejo en las *leporarias*; primero se mezclaron liebres y conejos con funestos resultados para el conejo, animal más débil y menos agresivo, pero se apreció que mientras las liebres no procreaban, el conejo si lo hacía, con lo cual se hacía más ventajoso su mantenimiento en cautividad. Esto supuso un primer paso hacia la domesticación que no se alcanzó hasta épocas muy recientes.

Más tarde, otros escritores romanos como Catulo y Strabon califican a Hispania como "cuniculosa" narrando los prejuicios que el conejo provocaba. Plinio durante el primer siglo de la Era Cristiana, coincide en señalar a España como lugar de conejos y constata la enorme proliferación en las Islas Baleares, señalando además el delicadísimo manjar que suponía el comer fetos de hembras gestantes o conejos recién nacidos. Esta proliferación en las Islas Baleares, en donde actualmente una de las islas se denomina Conejera, llevó a los habitantes de Menorca a pedir al emperador Augusto soldados para exterminar la plaga, más éste, muy juiciosamente, optó por enviar legiones de "*hurones*" procedentes de Africa. Estos prejuicios no solo se limitaban a las cosechas sino que los conejos llegaron a minar, según antiguas tradiciones, los propios cimientos de las murallas de Tarragona. Finalmente conviene señalar que en tiempos del emperador romano Adriano, de origen Hispano, aparecen monedas con la figura de una matrona que tiene a sus pies un conejo.

N.R.- Ante las numerosas demandas relativas al Hyrax o Heterohyrax syriacus, que hemos denominado Desman siguiendo a Darder (antiguo director del Zoo de Barcelona), y que se presta a confusión con la desmana pyrenaica (mejor conocida como rata azmizclera de los Pirineos), se le llama más propiamente damán gris, roquero o de las estepas. El damán gris, es un pequeño ungulado, emparentado con el elefante, pero parecido a un gran cobaya o marmota, que se halla en Siria, Palestina y Sur de Arabia; así no debe extrañarnos que fuese conocido por los fenicios y relacionado con el conejo por similitud de talla y pelaje.