



Concurso gastronómico “Mas de las Matas”

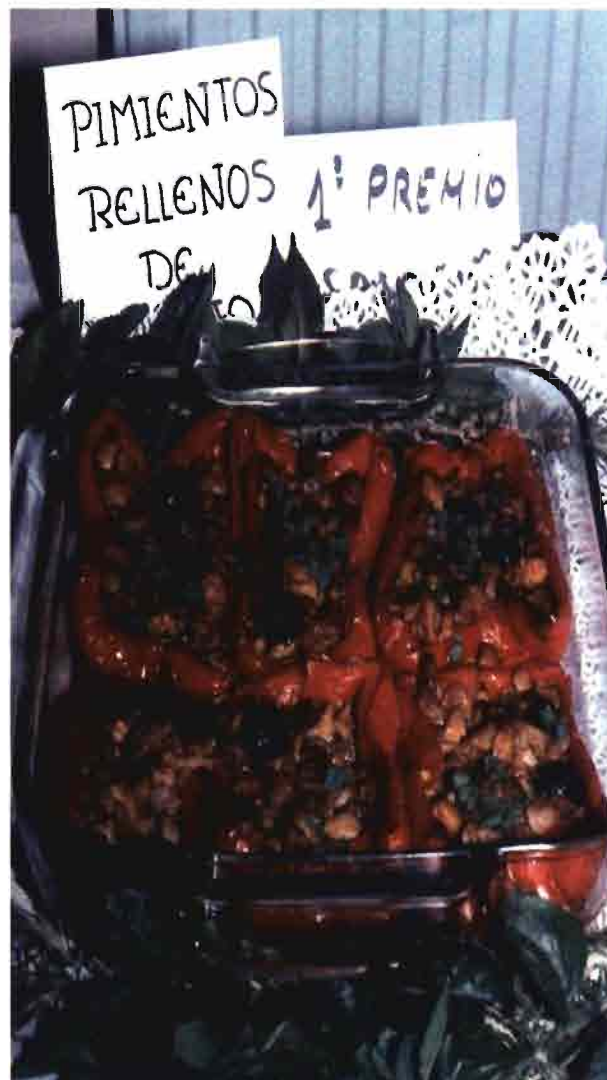
El pasado 6 de junio se celebró en Mas de las Matas, el VI Concurso Gastronómico de la Carne de Conejo.

Se presentaron al concurso 36 platos, a cada cual mejor confeccionado y presentado. Los ocho componentes del ju-

rado deliberaron largamente antes de conceder los premios, en base a lo que se ha señalado anteriormente.

Las bases del concurso eran las siguientes:

- 1 - Los platos presentados al concurso deben contener como base fundamental la carne de conejo (1 conejo)
- 2 - El conejo a cocinar será entregado gratuitamente a los inscritos el día 5 de junio en el local de las Amas de Casa.
- 3 - La elección de los ganadores se basará en puntuaciones relativas a SABOR, PRESENTACIÓN y ORIGINALIDAD.
- 4 - Los premios serán los siguientes:
 - Primero: Un magnífico reloj de pared de diseño original, patrocinado por ASESCU.
 - Segundo: Un artístico jarrón de cerámica, de diseño original, por el Caja Rural.
 - Tercero: Un juego de sobremesa, de diseño original, por el S.A.T. 407 Cunicultores.
- 5 - Recogida de platos para el concurso: día 6 de 4 a 5 de la tarde.
- 6 - Exposición al público, a partir de las 20 horas.
- 7 - Degustación: a partir de las 22 horas de este mismo día.





El plato ganador fue PIMIENTOS RELLENOS DE CONEJO, el segundo PATÉ DE CONEJO y el tercer premio para CONEJO CON PERAS.

Tras la votación, se abrieron las puertas al público para que pudiera apreciar la originalidad de las presentaciones y el magnífico aspecto de la mesa donde se exponían los platos.

A las 22 horas se celebró una cena donde estaban invitadas todas las personas participantes

en el concurso, así como el Jurado y demás personalidades, repartiéndose diversos regalos entre los asistentes, al igual que los correspondientes premios a los ganadores.

El primer premio correspondió a Dña. Consuelo Escorihuela Fandos. El Premio de ASESCU lo entregó el presidente de la SAT 407, el segundo por la esposa del director de la Caja Rural de Mas de las Matas y el tercero por una cunicultora de la comarca. ■

RECETA DEL PLATO GANADOR

• PIMIENTOS CON CONEJO •

INGREDIENTES:

- 400 g de carne de conejo
- 2 pimientos rojos
- 1 vaso de vino blanco seco
- 60 g de aceitunas negras
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 ramito de romero, laurel, salvia, perejil
- caldo de carne
- aceite de oliva
- sal, pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar lo pimientos, cortarlos por la mitad en sentido horizontal y eliminar las simientes. Colocarlos en una bandeja resistente al calor engrasada con un poco de aceite, salpimentarlos y cocerlos en el horno, previamente calentado, durante 10 minutos. Reservar al calor.

En una cazuela de barro con 4 cucharadas de aceite, freir la

carne de conejo, cortada en dados pequeños, hasta que esté ligeramente dorada. Agregar cebolla y el ajo, finamente picados, la zanahoria rallada, la salvia y el romero triturados, cocerlos a fuego suave, durante unos minutos.

Sazonar con sal y pimienta y bañar con el vino blanco, cuando éste se haya evaporado, añadir una hoja de laurel y el concentrado de tomate, disuelto en medio vaso de agua. tapar dejar cocer a fuego medio durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando, agregando un poco más de caldo si fuese necesario.

Diez minutos antes de finalizar la cocción, agregar las aceitunas y retirar la hoja de laurel. Rellenar con esta preparación los pimientos y cocerlos en el horno, a medio fuego (180°) durante 15 minutos.

Espolvorear con perejil y servir rápidamente.