



# CONEJO "A LA CERVANTINA"

**ADAPTACIÓN DE UNA RECETA DE LA COCINA ANTIGUA,  
CON BASE EN EL CONEJO, VERSIFICADA POR CERVANTES.**

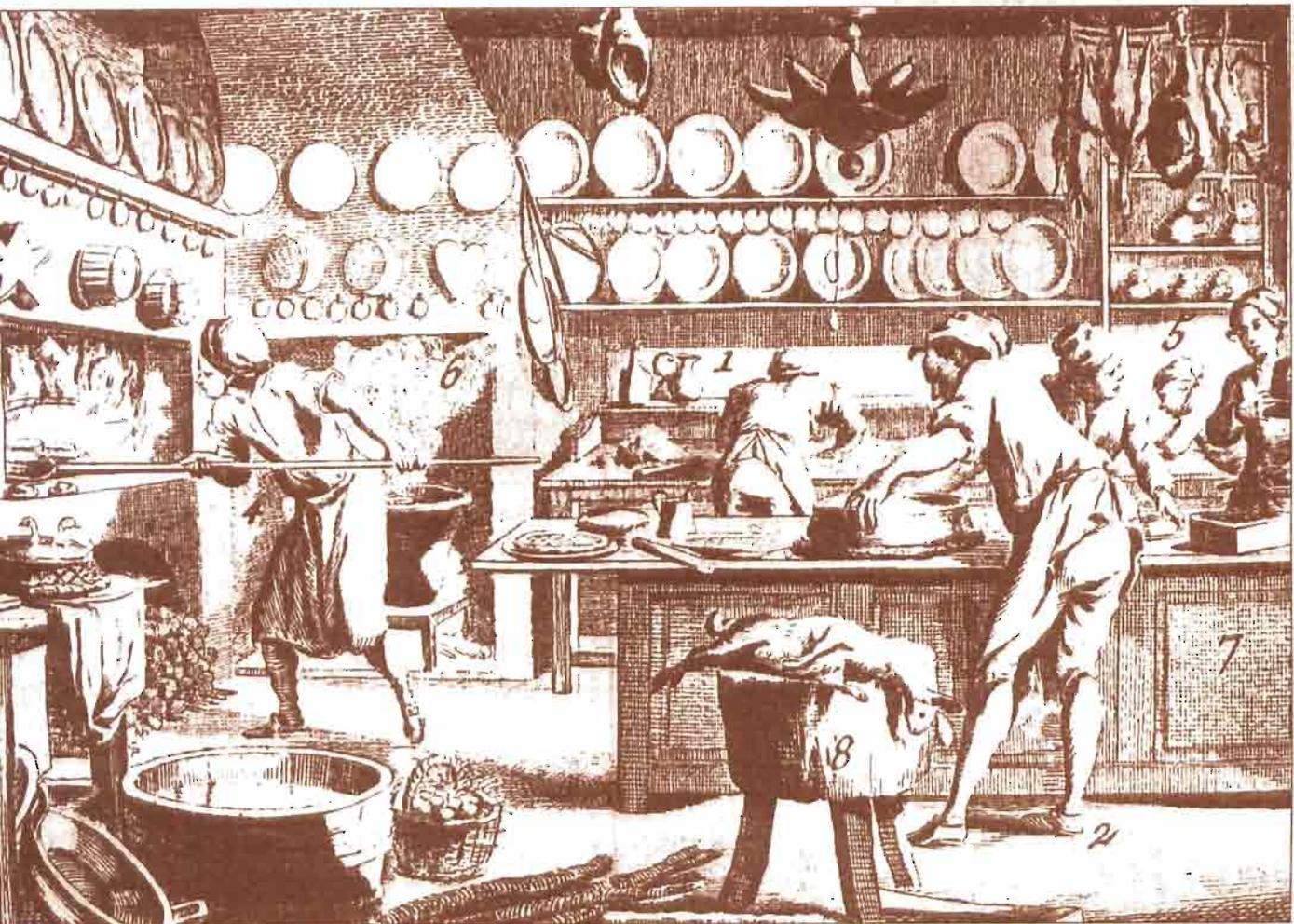
Jaume Camps

■  
«Gran cocina de la época cervantina, con un gran conejo, en primer término».

El consumo de carne de conejo, aunque inicialmente de monte, era importante en los diversos Reinos de España, y más después de la unificación del siglo XV con los Reyes Católicos, que facilitó los intercambios entre las más diversas áreas de la península, con el añadido de las relaciones del Imperio, y de allen-

de los mares, con las novedades de los entonces «exóticos» productos recién llegados de las Américas...

La carne de conejo debió ser mayoritariamente consumida por el pueblo llano, y en las ventas y hostales, más que por nobles, al no tener las prohibiciones que gravaban la caza mayor.



Don Miguel de Cervantes, en varias de sus obras literarias, escribió sobre platos de conejo... incluso el «El Quijote», pero en uno de los entremeses, de entre los muchos que llegó a escribir, titulado «El rufián viudo», versifica una merienda campestre, con un plato de conejo. Cita como platos principales, berenjenas en cazuela y conejo empanado, y mechado, que es una mezcla tradicional, de buenos sabores, que ha dado pie a muchas recetas «de abuela» de todo el mundo culinario, que denominamos como «cocina mediterránea»

Hay platos de conejo con acompañamiento de berenjenas en las Baleares, con platos típicos en las varias islas, como el «tumbet», o «l'escalibada amb conill», y otras y excelentes. Asimismo hay viejas recetas en la región de Murcia y Albacete, como la hay, servidas en restaurantes típicos instalados en Italia, Norte de África, sin olvidar la «Moussaka» griega y parecidos preparados en Turquía.

Cervantes lo describe así:

«Hay regodeo, hay merienda,  
que las más famosas cenas  
ante ellas cogen rienda:  
cazuelas de berenjenas  
serán penúltima ofrenda.

Hay el conejo empanado  
Por mil partes traspasado  
con saetas de tocino:  
Blanco el pan, igual el vino,  
Y hay turrón alicantado»

Buena merienda, ¡Vive Dios!, diría Sancho Panza, y no es de extrañar que el viudo rufián prefiriera una merienda así, a cualquier cena famosa...

El leer la reproducción de estos versos, en un escrito del gran cocinero Santi Santamaría, del restaurante el «Racó de can Faves» de Sant Celoni - Barcelona, me dio pie a escribir este intento de adaptación. El restaurante del Chef Santamaría es uno de los tres españoles con la distinción de tres estrellas Michelin. Santi es, además, buen conocedor de la carne de conejo, ya que recuerdo, con agrado, haber participado conjuntamente

*A Hare or Rabbit trussed for Roasting*



*A Hare or Rabbit for Roasting or Boiling*



como miembros del jurado, en dos concursos gastronómicos con platos exclusivos con conejo. Es persona simpática y culta, y de gran profesionalidad, que le ha llevado a la máxima consideración mundial.

No es para emular a tan conocido chef, y sólo como grano de arena hacia la promoción del consumo de carne de conejo, me atrevo a imaginar una receta actual: Sabrá bien, cómo suele ocurrir con los platos con conejo. La denominación como «empanado», no es la que usamos actualmente, que sería pasarlo por harina, huevo, y pan rallado, que se quemaría antes de la cocción de la carne, si no que Cervantes se refiere a que estaba en forma de empanada. Presentación común en la época, para trabajos en el campo, y para viajes, al servirles de entrante, llevando añadido el pan, e incluso el «plato»...

A pesar de usar, en la receta propuesta, ingredientes actuales, dejo la oportunidad de intentar algún sabor de la Edad de Oro de nuestra literatura, ya que cualquier idea es buena para hablar sobre la carne de conejo, y para incentivar su consumo... basándome en la breve descripción de Cervantes, he bautizado esta receta como «Conejo a la Cervantina», y dice así:

Sistema de  
sijeción y  
preparación  
de un conejo  
o una liebre  
rellenos para  
su asado o  
cocinado

**INGREDIENTES (PARA CUATRO PERSONAS):**

**Masa:**

- 250 g de harina
- 2 huevos
- 1 taza de aceite
- 1 taza (café) de vino blanco
- Sal y pimienta
- 1 huevo para pintar la superficie.

**Conejo:**

- 4 muslos de conejo tierno de granja
- 100 g de tocino (panceta) entreverado de 1 cm de grosor
- 1 taza de aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta, punta de pimentón, y hierbas al gusto comestible.

**Berenjenas:**

- 3 berenjenas moradas largas
- 1 cebolla blanca grande
- 2 dientes de ajo
- Punta de tomillo, punta de canela, y manojo de perejil
- Sal y una cucharada de azúcar

**PREPARACIÓN:**

Con antelación hacemos una masa, mezclando todos los ingredientes, y amasamos hasta que nos quede una masa fina. Hacemos una bola y la dejamos reposar una hora en el frigorífico.

Cortamos la panceta en tiras de 1 cm x 1 cm x unos 8 cm de longitud.

Salpimentamos. Chorrillo de aceite y los embadurmamos los muslos con estas tiras de panceta, dejando que sobresalgan las puntas. Usamos proporcionalmente todo el tocino.

Salpimentamos los muslos ya mechados, añadiendo las hierbas generosamente.

Freimos los muslos de conejo en una sartén con el aceite, a poco fuego, hasta que tomen color. Estimamos unos 15 minutos, si hace falta añadimos algo de caldo, hasta que se evapore. Dejamos que se enfrien.

Pelamos las berenjenas y cortamos a tiras. Salamos y las escurrimos a los diez minutos. Cortamos igual a la cebolla. Freimos con el aceite que quedó de los muslos. A mitad añadimos los ajos cortados en láminas, y las especias. Esperamos a que se beba

el líquido que pueden soltar. Dejamos enfriar. Es importante que al empanar nada caliente contacte con la masa.

Encendemos el horno que debe alcanzar los 170°.

Estiramos la masa con el rodillo, para obtener cuatro trozos más o menos cuadrados, de entre 20 y 25 cm de lado. Ponemos los cuatro trozos en una placa de horno, o mejor una fuente, aceitada y enharinada. En un lado de cada cuadrado ponemos una base de berenjena. Encima colocamos un muslo, y cubrimos con el resto de las berenjenas. Estiramos la masa por un lado, para que pueda cubrir el muslo y la farsa. Mojamos los bordes con leche y apretamos para que quede como una empanadilla gigante. Usar las púas del tenedor para sellar cada uno de los «muslos empanados». Decoramos la superficie, mojando antes, con trozos de masa sobrante, al gusto artístico de cada cual. Pintamos la superficie con huevo batido. Hacemos unos agujeros con un tenedor, para que salga el aire. Y los introducimos en el horno, ya caliente. Sin encender el grill. Vigilamos la cocción, pero debe estar entre 20 minutos y media hora.

Servimos los muslos de conejo «a la Cervantina», ya emplatados, o en la misma fuente, y muy calientes, con decoración al gusto. Siguiendo a Cervantes, haremos sean acompañados de un vino tinto de cuerpo, o un clarete recio.

Sólo me resta decirles «¡buen provecho!, y espero que en la segunda ocasión mejoren la receta. La terminen o no, con turrón alicantado, ya que posiblemente nos excedamos en calorías...

Con toda seguridad, a nuestro ilustre D. Miguel de Cervantes le hubiese encantado esta receta. Cualquiera de nosotros podemos hacer buena promoción hacia el mayor consumo de carne de conejo, simplemente intercambiando recetas, que es una buena forma de despertar el interés hacia probar las nuevas, o bien podemos comentar, a cualquier interlocutor, sobre «aquel» plato que tanto nos gustó, de «aquel» restaurante o venta, durante «aquel» festejo de «aquel» pueblo... ¡El boca-oreja es la mejor forma de promoción de cualquier producto !!! ■