CONEJO EN SALMOREJO "PA" LA ROMERÍA DE SAN BENITO

Autor Administrador
martes, 03 de julio de 2012
Modificado el lunes, 02 de julio de 2012

Recetas tradicionales para las fiestas y romería de San Benito Abad

Entramos en una semana muy especial para los laguneros y lagunera. La Laguna celebrará el próximo domingo 8 de julio la Romería Regional en honor de San Benito Abad.

En estas fechas se suelen consumir diversas comidas que forman parte de la tradición lagunera (Fiestas del Cristo y Romería de San Benito).

Durante la Semana les daremos una serie de recetas tradicionales, y muy propias para "convidar" a los invitados en los días de romería en La Laguna. Conejo en salmorejo: Se hace un salmorejo con los ajos, el vino blanco, el aceite, el tomillo, el orégano, el laurel, la pimienta y la sal. Se vierte sobre el conejo, previamente troceado, se remueve para que se mezcle bien y se deja en maceración durante 24 horas (en un lugar fresco o en la nevera). Al día siguiente se fríe y se reserva. En el aceite en que se frió el conejo se fríe 1 cebolla, la asadura del conejo y 4 rodajas de pan del día anterior. Se tritura todo para hacer una salsa añadiendo agua, vino blanco (mejor cuanto más vino se ponga), pimienta negra y pimentón. Por último, se introduce el conejo en esta salsa, se rectifica de sal si es necesario y se da un hervor.

Ingredientes:

1 conejo y la asadura

2 cabezas de ajos

¼ litro de vino blanco

¼ litro de aceite (para el salmorejo)

100 gr de tomillo

100 gr de orégano

3 hojas de laurel

1 pimienta colorada

100 gr de orégano

una cucharada de sal, aceite (para freír el conejo)

1 cebolla

4 rodajas de pan frito

Para la salsa: agua, vino blanco (en cantidad suficiente para cubrir el conejo), pimienta negra (al gusto), una cucharadita de pimentón.