



## **PAREJA DE CONEJOS A LA CERVEZA**

Termina el verano y comienza el otoño. El mes de octubre no solo nos deja las primeras setas y hongos en el campo, sino que comienza la temporada de caza, llenando restaurantes y mercados de una de las carnes más valoradas para guisos y estofados: la liebre y el conejo.

Aunque ya desde hace tiempo podemos encontrar conejo de granja todo el año en las carnicerías y supermercados, son sus congéneres del campo los que nos dan unos matices en su carne más amplios y complejos, todo ello gracias a la movilidad por la búsqueda de alimento y a su dieta más variada.

## **CONEJO DE GRANJA**

Este animal tiene un nivel de grasa superior debido a su bajo movimiento durante su cría, de sabor suave y carne rosada.

Se comercializa a partir de dos kilos de peso y se caracteriza por su bajo contenido en colesterol.

## **CONEJO DE CAMPO**

De carne más rojiza con un contenido graso inferior al de granja y algo más dura, con un sabor más intenso gracias a su alimentación a base de plantas típicas del clima de la meseta.

## **EL PLATO**

Sea uno u otro permiten una gran variedad de elaboraciones, frito, asado, con tomate, con arroz, estofado, relleno, a la pepitoria, al ajillo... y aunque yo particularmente me prive por esta última, para conseguir el mejor maridaje nos vamos a quedar, con una receta que me hacía mi madre de jovencito, el domingo después de un día de caza de mi padre.

Un conejo tierno, al horno con un buen chorreón de aceite de oliva rociado generosamente de las hierbas del campo, orégano, romero y tomillo, pudiendo disfrutar del sabor jugoso y terso de la carne.



## EL MARIDAJE

No vamos a hacer diferencia con los tipos de conejo, ambos quedaran especialmente tiernos, con esta receta por lo que la combinación la haremos conjunta con tres tipos de cervezas Artesanas.

Debido a la contundencia del sabor recomendamos cervezas tipo Ale con un carácter amargo bien marcado:

### **Red Ale 5am de Brewdog “5 lúpulos, 5 maltas y 5 grados”**

Esta casa escocesa en funcionamiento desde 2007 y su IPA han conseguido llegar a ser la cerveza oficial del famoso restaurante MOMA de Copenhague.

Sus aromas tropicales, acaramelados y sabores cítricos con tonos a melocotón con un acabado seco hacen que junto a su sabor muy lupulizado combine perfectamente con los tonos a hierbas de campo de los aromáticos y el amargo, a la capa tostada que le otorga el horno al conejo

### **Pale Ale de Dougal’s**

Esta delicia Cántabra creada por Andrew Dougal’s ha conseguido que este mítico estilo británico, cuaje en la península con su personalidad propia, siendo equilibrada, suave y gracias a sus variedades de lúpulo utilizadas nos deje unos matices a mango ideales para darle un sabor más frutal a los matices campestres.