

Taifa del Enyesque

Sociedad Gastronómica Canaria

RECETA DE CONEJO EN ADOBO

Hoy les traigo un clásico de los clásicos. El que hace que cualquier domingo se convierta en una celebración y que cualquier cocinero se sienta un artista. Vamos a hablar de cómo preparar el conejo en adobo, que es, ni más ni menos, un homenaje a los sabores de toda la vida y a la sabiduría de nuestras islas.

Y miren, no es casualidad que este plato sea tan importante. Como suelo decir, y más ahora que tanto se habla de economía circular, aquí la aprovechamos desde siempre. El conejo de caza, ese que es más fibroso y con menos grasa, que necesita un cariño especial, aquí encuentra su redención en un majado intenso que lo convierte en un manjar. Es pasar de un activo rústico a un lujo gastronómico. Pure economics, que dirían algunos.

Así que abróchense el delantal, y vámonos paso a paso.

La Lista de la Compra

Lo primero es lo primero: tener los ingredientes listos, nada de despilfarro, pero aquí cada euro gastado está más que justificado.

La Materia Prima:

1 conejo entero: Mejor si es de campo, de esos que han correteado por los riscos. De granja también vale, pero el sabor no es el mismo. Lo troceamos en piezas no muy grandes.

Aceite de oliva: Y que sea bueno, que la base de cualquier plato canario que se precie empieza con un buen aceite.

El Majado (El Alma del Plato):

Aquí no hay atajos. El majado es el alma, el corazón y el cerebro de esta operación. Si se hace bien, el éxito está asegurado.

4-5 dientes de ajo grandes.

1 cucharadita de pimentón: Que puede ser dulce, o si son valientes, de la Vera. Eso va al gusto.

1/4 de vaso de vinagre de vino: El que le da ese punto ácido que corta la grasa y alegra el paladar.

1 cucharada de orégano (seco o fresco).

Unas ramitas de tomillo y romero para darle ese aroma a monte que tanto nos gusta.

1 vaso de buen vino blanco: El que pone la fiesta en la cocina.

Sal y pimienta negra: Al gusto.

Opcional: Una pimienta picona canaria para los que quieran darle un toque de picón que avive el alma.

La Ejecución: Manos a la Obra

Ya tenemos los ingredientes. Ahora toca la parte divertida, que es transformar todo esto en arte.

La Magia del Majado: Cogemos un almirez. El mismo que usaban nuestras abuelas. Y empezamos a machacar los ajos, la sal, la pimienta y las hierbas. Cuando esté esa pasta bien hecha, añadimos el pimentón, el vinagre y el vino blanco. Lo removemos todo hasta que quede una salsa homogénea y muy, muy olorosa. Este es nuestro "fondo de inversión" en sabor.

La Maceración (Paciencia, que es la clave): Colocamos los trozos de conejo en una fuente honda (mejor si es de barro, que ya saben que me encanta) y los bañamos con todo nuestro majado. Lo untamos bien, que cada pieza quede impregnada. Y ahora toca lo más difícil: esperar. Lo tapamos con papel film y lo metemos en la nevera. Mínimo 12 horas, mejor 24. Ese reposo es lo que hace que el sabor penetre hasta el hueso.

La Cocción (Donde se hace la pasta): Al día siguiente, sacamos el conejo de la nevera y separamos los trozos del adobo. En una sartén grande, ponemos un dedo de aceite a calentar y vamos friendo los trozos de conejo hasta que estén bien doraditos. Eso sí, cuidado al freír, porque la carne salta mucho. Les recomiendo una tapa o un protector. Cuando estén dorados, los devolvemos a la cazuela, vertemos el adobo que habíamos reservado y dejamos que todo se cocine junto a fuego lento durante unos 15-20 minutos, o hasta que la salsa espese y la carne esté en su punto.

El Emplatado: ¡A Disfrutar!

Y ya está. Ese olor que inunda la cocina es la señal de que hemos triunfado. Se sirve caliente, bien caliente, con unas papas arrugadas o, si son más clásicos, con unas papas fritas en cuadraditos para mojar en esa salsita que es pura gloria.

Como bien decía mi paisano, el futuro de nuestra gastronomía está en la tradición, la formación y la ciencia. Pero hoy, déjense de tanta teoría y pónganse a comer. Esto es de rechupete.