

# Conejo de monte con setas

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: medio

José nos prepara esta tradicional receta desde su cocina de Candanos (Huesca), localidad donde hace años la caza menor era la mejor forma de consumir carne.

## INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra  
10-12 dientes de ajo  
2 conejos troceados  
150 g de vino blanco  
8-10 granos de pimienta  
Sal  
200 g de ajetes tiernos  
150 g de setas  
200 g de champiñones

## ELABORACIÓN

En primer lugar, ponemos en una olla un buen chorro de aceite y lo llevamos al fuego. Cuando esté caliente, añadimos los ajos.

Seguidamente, agregamos el conejo, lo salamos y lo removemos. Cocinamos 15 minutos.

Pasado ese tiempo, incorporamos el vino y, cuando haya reducido, echamos la pimienta y cubrimos con agua. Tapamos y cocinamos hasta que el agua haya reducido. Removemos y corregimos de sal.

Por otro lado, picamos los ajetes y los disponemos en una sartén al fuego con un chorrito de aceite. Cuando los ajetes se hayan pochado ligeramente, añadimos las setas y los champiñones. Removemos.

Tras unos minutos, añadimos al guiso de conejo los ajetes, las setas y los champiñones y lo mezclamos todo. Lo tapamos y lo dejamos cocinar unos minutos.

Transcurrido este tiempo, emplatamos y servimos.

# Fritaïlla

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: bajo

Salvador, de Jorairátar (Granada), prepara esta receta típica de los festejos de toda la zona.

## INGREDIENTES

4 granos de pimienta  
Sal  
1 pollo de corral troceado  
Aceite de oliva virgen extra  
2 tomates  
2 cebollas medianas  
2 pimientos verdes frescos  
3 dientes de ajo  
2 ramitas de perejil picado

## ELABORACIÓN

Machacamos la pimienta y un poco de sal en el mortero e impregnamos el pollo con esta mezcla. A continuación, ponemos un chorrito de aceite en una sartén al fuego y, cuando esté caliente, añadimos el pollo y dejamos que se dore.

Mientras, pelamos los tomates y los picamos. Troceamos también las cebollas y los pimientos verdes frescos.

Cuando el pollo esté listo, lo retiramos del fuego y lo reservamos. En la misma sartén, rehogamos la cebolla con un poco de sal y después añadimos el pimiento picado y el tomate. Removemos y seguimos cocinando.