

Conejo en escabeche. [Recetas de "El Quijote"]

Este **Conejo en escabeche** es una receta puramente quijotesca, un delicioso manjar escabechado que se realiza mezclando vinagre, aceite y especias. Posee dos ventajas: la carne se mantiene por más tiempo y además realza poderosamente el sabor de la pieza. Esta receta que presentamos se elaboraba en la época de El Quijote con liebre, de donde proviene el dicho **Que no te den gato por liebre**. Pues en aquellos tiempos cuando se servían estos platos se solía sustituir la pieza de liebre por la de gato, ya que ambos animales al ser desollados presentan un aspecto similar. De ahí que la expresión haya alcanzado un nivel tan popular en el lenguaje figurado de nuestra cultura.

Miguel de Cervantes nació en Alcalá de Henares en el año 1547. De origen humilde, su padre, Rodrigo de Cervantes, ejerció de médico cirujano, profesión no muy reconocida en la época. Miguel y sus tres hermanos pasaron su infancia entre Madrid, Valladolid, Córdoba, Sevilla... Se trasladaba con su familia donde la profesión de su padre lo requiriese.

Son muchas las referencias gastronómicas citadas en El Quijote. Los historiadores coinciden en señalarla como una de las obras en las que mejor se puede contemplar la tradición culinaria de su época. Existen muchas notas al respecto. Famoso es el capítulo que relata las malogradas bodas de Camacho. Pantagruélico festín donde abundan asados de carneros, palominos, liebres, caza..., quesos, blancos panes y masas dulces fritas rebozadas con miel y gran abundancia de vino. Con esta descripción, no es extraño que Sancho Panza no se mostrara muy feliz al verse obligado a dejar el lugar a instancias de su caballero.

Ingredientes

- 1 conejo
- 150 ml de aceite de oliva virgen
- 8 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimienta en grano
- 4 hojas de laurel
- 1 rama de tomillo
- 150 ml de vinagre de vino
- 150 ml de agua
- Sal y pimienta

Preparación del Conejo en escabeche

Primero, ponemos el aceite en una cazuela y doramos el conejo ya cortado. Lo sacamos y lo reservamos.

Después, en el mismo aceite freímos los ajos pelados junto con los granos de pimienta, el laurel y el tomillo. Lo retiramos del fuego y añadimos el vinagre con el agua y la sal. A continuación, en una olla que no sea de aluminio ponemos todo lo frito y el conejo y lo hervimos durante 30 o 40 minutos. Hasta que se esté tierno. Después lo pasamos todo a una fuente de cristal lo dejamos en el frigorífico durante 1 o 2 días. Para que el escabeche haga bien su efecto. Lo calentamos posteriormente en el momento de servir.

Si te ha gustado este literario Conejo en escabeche, te recomendamos nuestra [Jambalaya](#), otro plato muy literario proveniente de la tierra de grandes escritores como Willliam Faulkner.