



**GERHARD  
GSTREIN**  
Gerente de alimentos  
y bebidas  
Sociedad Unión Quito

# CONEJO

## sobre pasta Parpadelle

### Para el conejo:

- 4 muslos de conejo.
- 1 rama de apio.
- 2 zanahorias.
- 1 cebolla perla.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cucharas de pasta de tomate.
- 1/2 litro de vino tinto.
- 1 cucharas de mantequilla sin sal.
- 6 granos de pimienta negra.
- 2 hojas de laurel.
- 2 ramas de tomillo fresco.
- 1 rama de romero fresco (10 cm de largo).
- aceite vegetal.
- sal y pimienta.

En un sartén calienta un poco de aceite y dora los vegetales cortados en cubitos, la cebolla cortada y los dientes de ajo picados. Agrega el vino y deja enfriar. Marina el conejo en esta mezcla por 24 horas en la refrigeradora. Remueve el conejo, sécalo con papel toalla y salpimentéalo. Calienta aceite a punto de humo y dora el conejo por ambos lados. Agrega la pasta de tomate, remueve y añade el vino con los vegetales. Traslada el conejo con la marinada a un pirex y agrega las hierbas, el laurel y los granos de pimienta. Hornea tapado a 200°C por una hora. Cierne la marinada y espésalo con un poco de maicena. Por último agrega la cucharas de mantequilla.



Foto: Carlos Osejo

### Para la pasta:

- 400 g de parpardelle.
- 1 cucharas de sal.
- 8 litros de agua (en una olla grande).
- 1 cucharas de aceite de oliva.

Hierve el agua con la sal y el aceite y cocina los parpardelle al dente (aprox. 6 minutos). Ciérralos y mézclalos inmediatamente con un poco de aceite de oliva. Sirve el conejo con la salsa sobre esta pasta.



EL SABOR Y ESTILO  
DE LA COCINA RÁPIDA  
Y GOURMET EN CASA

Prepare exquisitas recetas de forma sencilla con  
carnes preparadas por expertos.

Encuéntrelos en las perchas de carnes de:

**MEGAMAXI**  
LO MÁXIMO!

**SUPERMAXI**  
el placer de comprar