

La Carne de Conejo, el secreto ganador del Concurso Internacional de Paellas de Sueca

INTERCUN fue el encargado de entregar el segundo premio del concurso, logrado por el cocinero de origen chino Binhui Jiang. Todas las paellas del concurso contaban con la carne de conejo como uno de sus ingredientes estrella. Concursantes y asistentes han podido descubrir de primera mano los secretos de esta carne esencial en la Dieta Mediterránea

No hay discusión, la auténtica paella valenciana tiene Carne de Conejo, y eso se ha demostrado en la 61 edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, donde la receta ganadora contaba con Carne de Conejo entre sus ingredientes. Los cocineros mexicanos Rogelio Castañón y Alfonso Ovalle han conseguido el primer premio.

Las propiedades culinarias de la carne de conejo se adaptan perfectamente al plato estrella de la gastronomía valenciana y española. "Su sabor intenso unido a la suave textura de la carne de conejo la convierten en ideal para la paella, además, encaja a la perfección con otras carnes e ingredientes como los caracoles y las verduras", ha asegurado la directora gerente de INTERCUN Mari Luz de Santos. INTERCUN fue la encargada de proveer la carne de conejo para todas las paellas del concurso.

Pero no sólo se destaca el sabor, sino que las propiedades de la carne de conejo la hacen ideal para cuidar la salud. "Es una carne blanca y con muy poca grasa, que aporta un gran contenido de proteínas sin apenas tener aporte calórico. Todo esto aumenta su digestibilidad ya que sus proteínas de alto valor biológico son las que mejor asimila nuestro organismo", ha explicado Mari Luz de Santos.

El Secreto de la Dieta Mediterránea llega a Sueca

Sueca es sinónimo de paella, de hecho, ha sido reconocida como la capital mundial de la Paella. Por eso INTERCUN ha querido estar presente en la 61 edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca. Allí los cocineros, concursantes y público han conocido de primera mano la calidad y las ventajas del modelo de producción europeo de la carne de conejo, que siguiendo los estándares más exigentes del mundo logran obtener la carne con mayor calidad y manteniendo el cuidado del medio ambiente y la sanidad animal.

La paella perfecta tiene Carne de Conejo

Como bien se indica en las bases del concurso, el conejo es uno de los ingredientes imprescindibles para cocinar la auténtica paella valenciana. Según la receta oficial del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, el conejo es parte imprescindible en toda paella valenciana.

· **LOS INGREDIENTES** (para 4 personas):

400 gr. de arroz de Sueca. 800 gr. de pollo. 400 gr. de Carne de Conejo. 1 docena de "vaquetes"

(caracoles). Verdura: 400 gr. de garrofón, 150 gr. de tabella y 300 gr. de judías. Aceite de oliva. 1 diente de ajo pelado y picado y 1 tomate maduro triturado. 1 cucharada de pimentón, azafrán en hebras, sal, ramita de romero (optativa).

· **ELABORACIÓN:**

Se corta el pollo y el conejo a trozos regulares, se sala, se pone el aceite a calentar en la paella y se sofríe muy bien lentamente los trozos de carne. Una vez sofrida la carne, se añade la verdura y se sofríe. A continuación, se añade el ajo, el pimentón y el tomate. Seguidamente se le añaden 2 l. de agua, los caracoles. Se deja cocer todo durante 10 minutos. Después se ponen las hebras de azafrán y el arroz repartido por toda la superficie de la paella y se deja cocer a fuego muy vivo durante 8 minutos. A continuación, se quita el fuego con la finalidad de que se cueza a fuego lento durante 10 minutos más, para que coja el punto de socarrat.

Sobre INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000, que la reconoce como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

INTERCUN representa al 87 % de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación- comercialización.

Datos de contacto:

Diego Aragón
915 06 28 60

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Valencia](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>