

Conejo al espeto

“Los sirvientes se llevaban bandejas con las empanadas y las hogazas de Pastel Caliente, el cocinero jefe cortaba lonchas de un jamón frío, los pinches encargados de los espetones daban vueltas a los conejos ensartados, mientras las criadas los regaban con miel, y las mujeres troceaban cebollas y zanahorias.”

Choque de Reyes



Debido a que las temperaturas de las parrillas y de los fuegos abiertos pueden variar ampliamente, comprueba que el conejo sea fresco. Presta especial atención a las patas traseras, donde el músculo es más grueso.

Para 3-4 raciones, con guarnición * Preparación: 5 minutos * Cocción: aprox. media hora

Ingredientes

- ★ 1 conejo
- ★ 2 cucharadas de mantequilla
- ★ 2 cucharadas de miel
- ★ Zumo de medio limón
- ★ Más miel para servir

Ensarta un pincho de metal largo (o dos más cortos) a través del conejo de forma longitudinal.

En un bol pequeño, mezcla la mantequilla, la miel y el zumo del limón. Remueve todo bien hasta que quede muy bien mezclado.

Suspende el conejo sobre carbones calientes y úntalo con la mezcla de miel. Da vueltas al conejo periódicamente para exponer todos los lados al calor, untándolo todo el rato. Cuando toda la carne esté hecha, retira del fuego y córtalo en raciones. Sirve con la opción de miel adicional.