Carnes:

**Conejo al horno, la receta ligera de carne asada más sencilla y con todo el sabor** [Conejo al horno, la receta ligera de carne asada más sencilla y con todo el sabor (directoalpaladar.com)](https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/conejo-al-horno-receta-ligera-carne-asada-sencilla-todo-sabor)

Hoy vamos a preparar un **conejo al horno, la receta ligera de carne asada más sencilla y con todo el sabor** para disfrutar en familia. Con unas patatas y un par de cucharadas de majado de ajo y perejil, podemos hacer un plato único que gustará a todos los comensales.

Al igual que sucede con la mayoría de las recetas de conejo, si lo preferís, también **podéis hacer esta misma elaboración sustituyendo la carne magra de este animal por pavo, pollo o cualquier otra ave**, y, aunque obviamente los sabores cambiarán, también os quedará una receta deliciosa.

**Ingredientes**

**Para 4 personas**

Conejo entero o troceado en piezas grandes**1**

Diente de ajo**2**

Perejil un manojito

Patata mediana**3**

Sal y pimienta al gusto

Agua medio vaso

Aceite de oliva virgen extra un chorreón

**Cómo hacer conejo al horno**

**Dificultad: Fácil**

* **Tiempo total1 h 15 m**
* Elaboración**15 m**
* Cocción**1 h**

Comenzamos preparando un **majado de ajo y perejil**. Picamos el perejil muy fino y hacemos la misma operación con los dientes de ajo. Agregamos unos granitos de sal y majamos en el mortero.

Cortamos el conejo si lo compramos entero en **presas de tamaño grande y las sazonamos ligeramente**. Después las embadurnamos con el majado de ajo y perejil y las reservamos 15 minutos para que los sabores penetren en la carne blanca del conejo.

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas gruesas, sazonándolas al gusto. Hacemos una cama con las patatas en una fuente de horno, **agregamos medio vaso de agua y un chorreón de aceite de oliva** y añadimos las tajadas del conejo, de forma que no toquen el líquido, colocándolas sobre las patatas.

**Horneamos a 190ºC durante 45 minutos aproximadamente**, dando la vuelta a las tajadas del conejo para que se doren de forma uniforme. Al final de la cocción, se pueden agregar un par de minutos de gratinado para marcar más el color dorado de la carne, antes de llevar el asado a la mesa.

**Brochetas de cerdo caramelizado con piña: receta rápida para cenar bien** [Brochetas de cerdo caramelizado con piña: receta de cocina fácil, sencilla y delicios (directoalpaladar.com)](https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/brochetas-cerdo-caramelizado-pina-receta-rapida-para-cenar-bien)

¿A quién no le gusta cenar rico y rápido? Mas o menos eso es lo que buscamos todos después de una jornada de trabajo o de vacaciones, da igual. Por eso creemos que os van a encantar estas **brochetas de cerdo caramelizado con piña**, con su fruta y hortaliza incorporada.

Aunque no os dejéis engañar por la pinta inocente de estas brochetas de carne, sí, están caramelizadas, aunque tienen **un sabor potente y picante gracias a la salsa Sriracha**, un aderezo asiático a base de chile fermentado que no deja a nadie indiferente.

**Ingredientes**

**Para 4 personas**

Lomo de cerdo**500 g**

Piña natural**300 g**

Zumo de lima**2**

Miel , 4 cucharadas

Salsa de soja , 2 cucharadas

Jengibre molido, 1/2 cucharadita

Salsa Sriracha , 1/2 cucharadita

Tomate cherry**200 g**

Aceite de oliva , 2 cucharadas

**Cómo hacer brochetas de cerdo caramelizado con piña**

**Dificultad: Fácil**

* **Tiempo total19 m**
* Elaboración**12 m**
* Cocción**7 m**
* Reposo**15 m**

Comenzaremos la receta cortando la carne de cerdo y la piña en dados grandes. En un bol mezclamos el zumo de lima, la miel, la salsa de soja. la salsa sriracha y el jengibre. Removemos y añadimos los dados de carne y piña, mezclaoms y **dejamos marinar durante 15 minutos**.

En unas brochetas de metal o madera **insertamos un dado de carne, uno de piña, un dado de carne y un tomate cherry**. Repetimos esta operación hasta rellenar la longitud de la brocheta.

Engrasamos con el aceite una sartén caliente y **doramos las brochetas durante aproximadamente dos minutos por cada lado** hasta que estén ligeramente caramelizadas. Servimos bien calientes.

**Ternera asada a la mostaza, receta fácil y sin complicaciones** [Ternera asada a la mostaza, receta de cocina fácil, sencilla y deliciosa (directoalpaladar.com)](https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/ternera-asada-a-la-mostaza-receta-facil-y-rapida)

Siempre me han impuesto los asados y no ha sido hasta hace muy poco que me he animado a elaborarlos. Pero ahora que me he sacudido el miedo, no hay quien me pare. Esta **ternera asada a la mostaza** es una de las más ricas que he hecho y que me tiene cautivada. Es perfecta para nuestras celebraciones, al ser fácil y rápida nos dejará tiempo para otras cosas.

Cunde mucho, sobre todo si la cortáis en finas lonchas, que es como más nos gusta. Con una pieza de un kilo, como la que he asado yo, hemos comido cuatro personas hasta saciarnos y, aún así, ha sobrado cantidad suficiente para otro festín. A las sobras les podemos dar otra utilidad. La **ternera asada a la mostaza** es tan versátil, que no costará encontrar cómo y en qué usarlas.

**Ingredientes**

**Para 10 personas**

Lomo de ternera (lomo alto)**1 kg**

Mostaza de Dijon**20 g**

Sal

Pimienta negra molida

Aceite de oliva virgen extra

**Cómo hacer ternera asada a la mostaza**

**Dificultad: Fácil**

* **Tiempo total1 h**
* Elaboración**10 m**
* Cocción**50 m**
* Reposo**15 m**

El lomo de ternera ha de **estar bridado para que no se deforme en el horno y se cueza de forma homogénea**. Podemos pedirle a nuestro carnicero que lo bride o que nos regale un trozo de malla elástica para carne y hacerlo nosotros en casa. Si no conseguimos ni lo uno, ni lo otro, siempre podemos seguir las indicaciones de [este vídeo](https://youtu.be/rFIwbUBiRSE) y lo conseguiremos con facilidad.

Untamos la **base de una rustidera** con aceite de oliva virgen extra y colocamos en ella el lomo bridado. Salpimentamos por todos sus lados. A continuación, untamos la superficie y laterales con la mostaza de Dijon e introducimos en horno, precalentado a 180 ºC, durante 50 minutos. Si queremos una carne más roja en su interior, reducimos el tiempo según nuestro gusto.

Estas **indicaciones de tiempo y temperatura** son las utilizadas en el Reino Unido para carnes bien hechas o, como dicen por aquellas tierras, well done. Por cada 450 gramos de carne, se hornea la ternera 20 minutos a 180 ºC. Al tiempo que obtengamos al hacer nuestro cálculo, se le añaden 20 minutos extra. Sirva esta información como punto de partida para adaptar el tiempo a nuestro gusto.

Una vez asado, retiramos el lomo del horno y **esperamos 15 minutos antes de trincharlo**. Mientras tanto, podemos preparar una salsa con los jugos que ha soltado durante la cocción y usarla para acompañar el lomo. Transferimos los jugos de la rustidera a una cacerola, colándolos para retirar tropezones. Agregamos un poco de vino tinto y flambeamos. Dejamos reducir a fuego suave hasta que alcance el punto de espesor deseado. Salpimentamos al gusto y listo.

Principio del formulario