



Receta de Conejo con cerezas de
Santa Coloma de Cervelló de
José Andrés

Página 248



Fotografía: Peter Cassidy

**Conejo con cerezas de Santa Coloma de
Cervelló**

Santa Coloma de Cervelló es un pueblo muy querido para mí porque me crié en él. En primavera, desde la ventana de mi habitación, veía los huertos y la manta rosada de los cerezos en flor. (A lo mejor, por eso me gusta tanto vivir en Washington, donde los cerezos floridos rodean los monumentos nacionales.)

Recuerdo que pasaba horas entre los árboles después de clase, hartándome de comer cerezas. Además, cogerlas era peligroso, porque el agricultor nos perseguía con la escopeta. Hasta la fecha, las cerezas de Santa Coloma de Cervelló son las mejores que he probado jamás.

Cuando tenía tan sólo catorce años, recopilé unas recetas locales en un librito que editó el ayuntamiento. Entre ellas, había un plato de conejo con cerezas no muy distinto al de esta receta.

INGREDIENTES

Para 4 personas:

- 1/2 Conejo mediano, preferiblemente un cuarto frontal (aprox. 1/2 kg) en ocho trozos
- 1/4 De cucharadita de sal(y más sal al gusto)
- 2 Dientes de ajo
- 3 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 Cebolla, pelada y cortada en rodajas muy finas
- 18 Cerezas frescas, deshuesadas y cortadas por la mitad
- 1/2 Taza de vino dulce (jerez o moscatel)
- 2 Tazas de caldo de pollo
- 1 Ramita de canela

Sala el conejo con un cuarto de cucharadita de sal. Pon los dientes de ajo en una tabla de cortar y ábrelos apretando fuerte con la palma de la mano o con la parte plana de un cuchillo de cocina. Calienta dos cucharadas del aceite en una sartén grande a fuego vivo. Añade el conejo y dóralo (unos 4 minutos por cada lado). Debe tostarse por fuera sin secarse por dentro. Saca los trozos de conejo de la sartén y reservalos. Baja el fuego y añade la cucharada de aceite restante. Rehoga el ajo durante un minuto. Añade la cebolla y seis de las cerezas. Rehógalo todo hasta que la cebolla esté caramelizada y tierna (unos 20 minutos); procura que no se queme. Si empieza a oscurecerse demasiado, añade una cucharada de agua.

Cuando la cebolla esté tierna y dorada, sube el fuego al máximo y añade el vino dulce. Redúcelo por completo (2 minutos). Añade una taza del caldo y pásalo todo a una batidora de vaso. Bátelo bien y vuelve a echarlo a la sartén.

Pon el conejo nuevamente en la sartén y caliéntalo un poco a fuego lento. Añade la ramita de canela y el resto del caldo y deja que se haga lentamente (de 10 a 15 minutos). Añade sal al gusto.

Mete las doce cerezas restantes en la sartén y hazlas lentamente (unos 5 minutos). (No hagas las cerezas demasiado para que no se abran y pierdan su frescura.) Sírvelo inmediatamente.

**Receta de Conejo con cerezas de
Santa Coloma de Cervelló de
José Andrés**

Página 248