

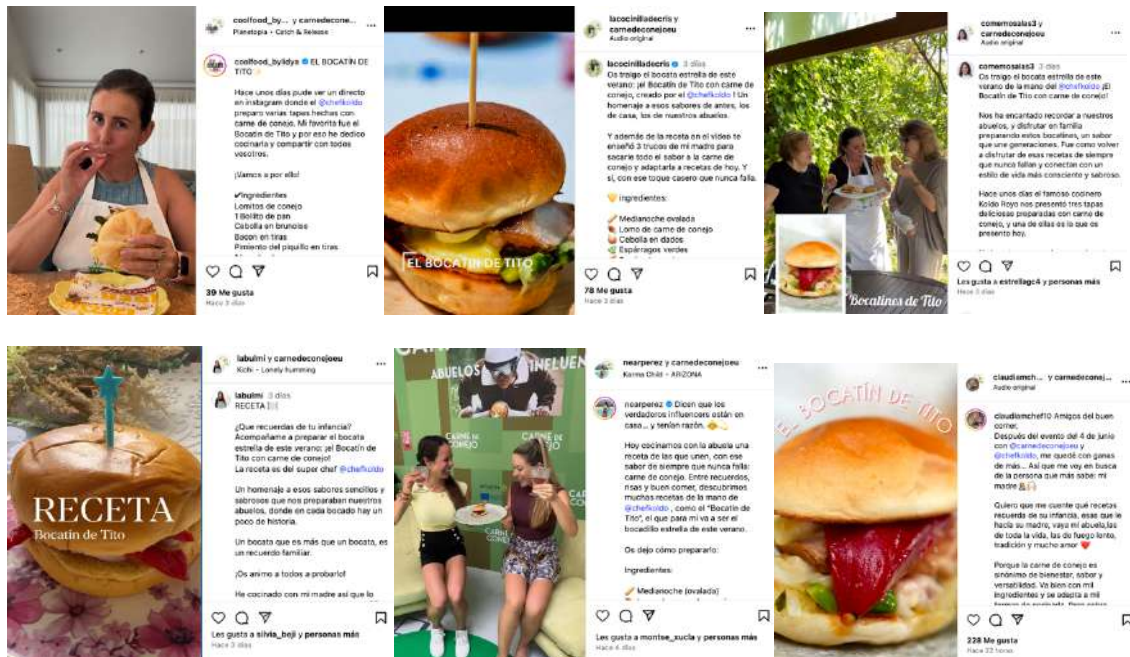
Nota de Prensa

El ‘bocatin del Tito’: así es la tapa de moda creada por Koldo Royo que todos quieren probar

- **Carne de conejo**, queso y pimiento del piquillo dentro de una medianoche. Así de sencilla y de sabrosa es la receta del chef que está conquistando las redes.
- Influencers de todas las edades se declaran fans de esta tapa ‘by Koldo Royo’, que viajará durante los próximos meses a los principales festivales de música y ocio de España a bordo de la **Caravana de la Carne de Conejo**.

(Madrid, 19 de junio de 2025) **Carne de conejo**, queso y pimiento del piquillo, en una medianoche. Eso es el ‘bocatin del Tito’, una genialidad de la sencillez y la tradición que solo podía salir de la mente de Koldo Royo. Recién aterrizado de su participación en ‘Supervivientes’, el chef ha volcado toda su creatividad y talento en crear una tapa estrella para el verano que arranca. ¿El resultado? Este ‘hit’ inmediato que **homenajea las recetas de los mayores**, pero con un giro moderno para reconectar generaciones.

Presentada en un evento especial en Madrid, el ingrediente clave de esta creación es la carne de conejo. Un producto sabroso, seguro, sostenible, **magro y repleto de proteínas de alto valor biológico**, que el vasco cree que no puede perderse por desconocimiento o falta de ideas. “En España, estamos consumiendo menos carne de conejo, y es una pena porque es algo muy nuestro. **Las abuelas, los abuelos, las madres... siempre la han bordado**”, destaca **Koldo Royo**. “Por eso, quiero reivindicar a esas personas que saben sacar sabor a todo, con calma, con amor y con alimentos de verdad. Mi intención es cuidar una herencia de valor incalculable que debe pasar a las generaciones que vienen”.



RECOMENDACIONES
DIETÉTICAS
PARA CARNE

INTERCUN



Cofinanciado por
la Unión Europea

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



De abuelos influencers a nietos influencers

Desde el momento de su puesta de largo, hace sólo unos días, el 'bocatín del Tito' no ha dejado de ganar seguidores, y este homenaje a las recetas de los mayores ya se está convirtiendo en un auténtico fenómeno entre los jóvenes con su mezcla de **simplicidad, conveniencia y sabor sin complejos**. No hay más que asomarse por algunos de los perfiles 'gastro' más interesantes del panorama actual en redes sociales.

Y aún lo hará más a lo largo del verano, pues esta tapa 'by Koldo Royo', que se presenta como 'La Receta de Europa', viajará en verano a los **principales festivales de música y ocio de España a bordo de la Caravana de la Carne de Conejo**, para conquistar al público a través de la memoria sensorial, del recuerdo de esos platos que tanto les han marcado.

Todo ello forma parte del proyecto 'Abuelos Influencers', una iniciativa de tres años impulsada por la **Organización Interprofesional de la carne de conejo (INTERCUN)** y su homóloga húngara (Nyúl Terméktanács), y co-financiada por la Unión Europea, que aspira a preservar un producto, un sabor y un modelo productivo insustituibles.

RECETA 'BOCATÍN DEL TITO'

Ingredientes:

Lomo de carne de conejo
Bollo tipo medianoche (ovalado)
Mayonesa
Pimiento de piquillo en tiras
Loncha de queso

Preparación:

Dora la carne de conejo con un poco de aceite hasta que esté hecha por dentro.

Corta en rodajas y reserva.

Abre el bollo y coloca las rodajas de carne de conejo, un poco de mayonesa, una loncha de queso y, finalmente, unas tiras de pimiento.

Cierra el bollo y sirve.



Sobre las Organizaciones

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 99,2% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación-comercialización.

Nyúl Terméktanács

El Consejo Húngaro de Productos Cunícolas es una organización de interés profesional y sin ánimo de lucro que reúne a productores, comercializadores, agencias de consumo y procesadores. Su objetivo es armonizar el mercado de productos cunícolas en el país. Con 91 miembros, representa al 99% de la producción y el 98% de la transformación en Hungría.



RECOMENDACIONES
DIETÉTICAS
PARA CARNE