



PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

CONILL AL CAVA



INGREDIENTS PER A 4-6 PERSONES

- 1 Conill tallat per rostir
- 1/2 porro
- 4 dents d'all
- 1 got de cava
- 1 ceba
- Infusió de menta
- Farina
- Farigola, romani (espècies)
- Pebre negre
- Sal i oli d'oliva

ELABORACIÓ

Salpebrem el conill, l'arrebossem amb farina i el fregim en una cassola amb oli. Ho reservem.

Paral·lelament, tallem el porro, la ceba i ho afegim amb els grans d'alls (sense pelar) a la mateixa cassola on hem cuit el conill. Ho deixem coure uns 10 minuts, fins que comenci a quedar tou.

Acabem de coure-ho una estona més amb el conill, hi afegim una mica de farigola i romani per acabar de donar-li més gust.

Mentrestant, preparem una infusió de menta que reservarem i l'afegirem amb la resta d'aigua per cobrir el conill. Quan les verdures estiguin toves, aboquem el got de cava i deixem que s'evapori durant uns 10 minuts. Afegim la infusió i l'aigua que calgui.

Ho deixem coure a foc baix, tapat durant 40 minuts aproximadament.

Es pot servir un cop cuit o deixar-ho reposar fins a l'endemà.

La carn reposada també és molt bona.

Bon profit!

Recepta elaborada per:

Núria Cañellas



"La Núria a la cuina"

<http://lanurialacuina.blogspot.com.es/>

www.topxefplanadevic.cat

L'Atmetlla del Vallès:
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67