CONILL ROSTIT

Gastronomia | 19/11/2017 | 22:26

Un deliciós conill guisat fet amb la tècnica del rostit humit, ja que,a més, inclou una picada

El conill ha estat sempre una carn estimada a Catalunya. Apareix ja als receptaris medievals i alls conventuals de l'època del Barroc. Forma part de plats com l'arròs o els fideus, els plats de mar i muntanya o més monogràfics com el conill a la brasa amb allioli, el conill rostit, amb bolets, amb patates, amb cargols, farcit, amb samfaina, etc.

Ingredient

conill (1,800 kg, aproximadament)

sal, pebre

1 ceba mitjana

1 cabeça d'alls

1 ceba mitjana

2 tomàquets madurs

1 copa de vi ranci

Picada: alls (crus o escalivats), 12 ametlles torrades, 1 llesqueta de pa torrat o fregit, el fetge del conill

manat d'herbes (opcional): julivert, farigola, llorer, canyella

Elaboració

Preparat i net el conill, el teniu tallat a uns 12 talls. Saleu-os i empebreu-los.

En una cassola amb oli rossegeu-hi el conill, incloent-hi els alls i el fetge. Un cop fet aquest, reserveu-lo, així com els alls.

En el mateix oli feu-hi un sofregit amb la ceba tallada molt fina i la cabeça d'alls sencera. Un cop rossa la ceba tireu-hi el manat d'herbes i el tomàquet, pelat, sense llavors i tallat finíssimament.

Un cop concentrat, afegiu-hi el conill. Remeneu-ho tot i tireu-hi el vi. Tapeu la cassola i deixeu-ho coure una mitja hora o més, tirant-hi, si convé, algun cullerot d'aigua. Elaboreu la picada i afegiu-la a la cassola, deixatada amb més vi o amb aigua. Acabeu-ho de deixar coure uns 15 minuts.

Notes

Podeu substituir el vi per brandi o aiguardent.

És molt bo afegir a la picada una presa de xocolata a a la pedra.

A aquest mateix plat s'hi poden afegir uns cargols bullits (Conill amb cargols), així com bolets.

A les comarques meridionals i occidentals, incloent-hi el País Valencià, el concepte de rostit (o torrat) s'aplica també a fer a la brasa o escalivar, una accepció fidel a l'etimologia dels dos mots.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/55755-conill-rostit.htm