

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

AMANIDA DE CONILL AMB ESCABETX

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 cuixes de conill
- 1 tall de formatge de cabra
- 1 pebrot vermell (escalivat)
- Enciam de colors
- ½ porro
- 1 pastanaga
- ½ ceba
- 4 dents d'all
- 10 ginebrons
- 1 fulla de llorer
- 2 dl oli d'oliva
- 1 dl de vinagre de fòrum
- ¼ litre de vi blanc
- 2 tomàquets madurs
- 2 taronges
- 15 g de fruits secs (ametlles, avellanes, nous)
- Sal i pebre blanc
- Sal màldon

Elaboració:

- Primer de tot, desosseu el conill, salpebreu i farciu amb el pebrot vermell escalivat i el formatge de cabra, tot seguit emboliqueu amb paper film, agafant forma de botifarra i reserveu.

A part agafeu el porro, la ceba i la pastanaga i talleu en juliana molt fina, juntament amb les dents d'all sense pelar, la fulla de llorer, els ginebrons i l'oli d'oliva. Ho fiqueu a foc lent per confitar les verdures, un cop les tingueu confitades, afegiu el vinagre de fòrum i per últim el vi blanc, incorporeu les botifarres de conill i deixeu coure de 12 a 15 minuts, després deixar refredar, aquest plat és millor d'un dia per un altre, com tots els escabetx.

A part, peleu els tomàquets madurs, traieu les llavors i talleu a quadradets. Les taronges les peleu, sense res blanc i talleu en forma de mitjallunes i finalment prepareu una vinagreta amb els fruits secs

A l'hora de muntar el plat, al mig una mica d'enciam de colors, al voltant el conill escabetxat, tallat a rodanxes, entre tall i tall un trocet de taronja, per sobre el tomàquet a quadradets, sal màdon i la vinagreta de fruits secs.

Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell