

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

CONILL GUISAT AMB BOLETS

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 Conill
- 1 ceba mitjana
- 200 g de tomàquet madur
- 25 g d'ametlles torrades
- 25 g d'avellanes torrades
- Branques de julivert
- 2 grans d'all
- 4 llesques de pa torrat
- 500 g de barreja de bolets (rovellons, llanegues, camagroc, rosinyols, trompetes, ceps... etc)
- Oli d'oliva
- Sal i pebre negra

Elaboració:

- En primer lloc, talleu el conill a trossos i fregiu-los a la cassola fins que estiguin ben daurats per tots costats. A part feu un sofregit amb la ceba picada i el tomàquet ratllat. Afegiu-hi una mica d'aigua i feu-ho bullir. Prepareu també una picada amb les ametlles, avellanes, els alls, julivert i el pa torrat, aboqueu a la cassola del sofregit, deixeu que es cogui durant uns 5 minuts, afegiu els trossos de conill a la cassola i deixeu coure uns 20 minuts aproximadament. A part salteu la barreja de bolets en una paella amb una mica d'oli, fins que perdin l'aigua. Seguidament, poseu-los a la cassola i deixeu-ho coure uns 30 minuts més, fins que el conill sigui ben cuit, rectifiqueu de sal i ja ho teniu apunt.



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