

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Conill amb múrgoles*

Ingredients: 4 pax.

- 1 Conill de 1'800 aproximadament
- 800 g de múrgoles
- 1 dl llard
- 1 copa de brandy
- 1 ceba
- 2 gr, all
- 1 fulla de llorer
- 25 gr. Ametlles torrades
- 15gr. Avellana torrades
- 1 ramet de julivert
- ½ l. De brou de carn
- Sal
- Pebre
- 1 dl. D'oli

Elaboració:

*Primer de tot tallem el conilla a trossos regulars, salpebrem, i reservar.*

*Poseu una cassola al foc amb la llard i quan fumeja posem el conill i enrossim, tot seguit afegim la ceba tallada a trossets petits i la fulla de llorer, flamegem amb el brandy, tot procurant que s'encengui i tot seguit mullem amb el brou de carn, i deixeu coure uns 15 minuts.*

*Traieu els talls de conill i coleu el suc, col·loqueu de nou a la cassola el conill i el suc, afegiu les múrgoles rentades i saltades amb una mica d'oli.*

*Prepareu un picada amb el morter, feta amb els alls, ametlles, avellanes i el julivert, deixatada amb una mica del suc de la cocció. Deixeu fer xup-xup durant 5 minuts i rectifiqueu de sal i pebre.*



Tel. 977 682938  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell