

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Romescada de conill amb galeres

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 conill (d'1,5 kg aproximadament)
- 700 g de patates
- 1 cabeça d'all
- 2 nyores
- 1 llesca de pa fregit
- 2 dl de vi blanc
- 1 litre de fumet
- 8 galeres
- Oli
- Sal i pebre

Elaboració:

Primer de tot, prepareu la picada: s'ha de pelar la cabeça d'all (la meitat per fer un allioli amb el morter, sense ou, i l'altra meitat s'han de fregir, juntament amb la llesca de pa). Poseu-ho en un recipient amb la polpa de la nyora (escaldada prèviament), el vi blanc i una mica de sal.

A part, netegeu el conill i talleu-lo a trossos. Salpebreu-lo al vostre gust i enrossiu-lo en una cassola amb un xic d'oli. Quan sigui ros, afegiu-hi la picada per sobre, que haureu diluït amb una mica de fumet, i tot seguit les patates, que prèviament haureu pelat i tallat a trossos (trencades amb el ganivet, ja que així deixen anar més la fècula i els suquets queden més lligats). Quan les patates estiguin gairebé cuites, afegiu-hi les galeres, que en 3 o 4 minuts estan llestes. Per últim, aboqueu-hi l'allioli per sobre, que haureu desfet amb una mica de fumet, i deixeu-ho coure un minut; així l'all perd la fortor. Es rectifica la sal i el pebre i ja està a punt.



**escola de
turisme**
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell