

rebost

VEP!
Com anam?

Conill amb ceba

INGREDIENTS:

- 1 conill xapat a quarts
- 7 cebes
- 8 alls
- 3 fulles de llorer
- ½ tassó de conyac
- sal i pebre blanc
- oli



PROCEDIMENT:

- Primerament, salarem la carn i encalentirem oli dins d'un calderó.
- En ésser calent l'oli, sofregirem el conill, volta i volta perquè quedi tendre per dedins, i després el reservarem.
- Tot seguit, xaparem 7 cebes a mitges llunes, esclafarem 8 alls i després passarem a sofregir la ceba juntament amb els alls, 3 fulles de llorer i 1 pessic de sal i ho taparem perquè confiti bé.
- Quan la ceba sigui fluixa, hi incorporarem el conill cuit, esperarem uns minuts i, llavors, hi afegirem ½ tassó de conyac i 1 pessic de pebre blanc. Farem una remolcadeta als ingredients i deixarem que es confiti tot el conjunt durant 5-10 minuts.
- Bon profit!

rebost

VEP!
Com anam?

Coca d'albercocs

INGREDIENTS:

- 500 grams de farina fluixa
- 20 grams de llevat fresc
- ½ tassó d'oli d'oliva
- 1 cullerada de saïm
- 1 tassó d'aigua tèbia
- 11 cullerades de sucre
- 2 ous
- sal i canyella en pols
- ratlladura de llimona
- carbonat
- 1 pot d'albercocs en almívar



PROCEDIMENT:

- Dins d'un ribell, mesclarem 500 grams de farina juntament amb ½ tassó d'oli, 1 tassó d'aigua tèbia, 1 cullerada de saïm, 20 grams de llevat fresc, 1 pessigada de carbonat i 1 de sal. Mesclarem bé.
- A continuació, taparem la massa amb un pedaç i deixarem que tovi durant 5-10 minuts. Llavors, untarem la llauna de forn amb un poc d'oli i hi traspasarem la massa, repartint-la bé per tota la superfície. Tot d'una, tornarem a tapar la massa perquè acabi de tovar allà durant uns 15-20 minuts més.
- D'altra banda, començarem a preparar el farcit: dins d'un ribell, abocarem un pot d'albercocs en almívar, 11 cullerades de sucre, 1 pessic de canyella, ratlladura de llimona i 2 ous sencers. Mesclarem bé tots els ingredients i els esclafarem amb l'ajuda d'una forqueta, fins que quedin fets pasteta.
- Un pic tovada la massa, repartirem la mescla d'albercoc per damunt la pasta i només quedarà enforar-la.
- Enforarem la coca a 180° durant 20 minuts.