

rebost

VEP!
Com anam?

Conill amb ceba i gambes

INGREDIENTS:

- 1 conill trossejat
- 4 cebes mitjanes
- 8 gambes fresques
- 1 grapada d'ametlles
- farina
- oli d'oliva
- sal
- pebre bo
- julivert
- ½ tassó d'aigua
- 1 tasset de conyac



PROCEDIMENT:

- Encalentirem oli dedins una greixonera i, en tenir-lo a punt, hi sofregirem les gambes. Les salpebrarem al gust i, en ésser cuites, les traurem i les reservarem per després.
- Llavors, enfarinarem una mica el conill i el sofregirem a la greixonera amb el mateix suquet que hi han deixat les gambes.
- Mentrestant, pelarem i xaparem a mitges llunes les cebes.
- En tenir el conill daurat així com toca, hi afegirem la ceba i l'adobarem amb un pessic de sal i un altre de pebre bo.
- Tot d'una, donarem unes remolcades a la ceba i hi afegirem mig tassó d'aigua. Taparem la greixonera i deixarem que tot plegat faci xup-xup a foc fluix durant una estona.

rebost

VEP!
Com anam?

- A continuació, prepararem una picada: dedins un morter, picarem una grapada d'ametles juntament amb 1 all i una mica de julivert.
- Tot seguit, incorporarem la picada a la greixonera, afegirem 1 copeta de conyac i esperarem que cogui tot una mica més.
- Per últim, posarem les gambes prèviament fregides damunt el conill amb ceba i esperarem uns minuts a que es confiti bé el conjunt.
- Bon profit!