

Conill amb allioli



La recepta és senzilla i al barrejar l'allioli al conill, queda suavitzat i no pica tant. Quan pensem amb aquesta recepta la visualitzem amb l'allioli a banda, però al damunt dóna més joc.

Per 4 persones:

Temps: 1 hora i 5 min.

Ingredients:

- – 1 conill trossejat
- – 1 El suc de mitja llimona
- – 2 fulles de llorer, herbes provençals, farigola.
- – Oli, sal i pebre
- – Conyac
- – Per l'allioli: 1 rovell d'ou, 1 all, sal i oli
- – Per l'escalivada: 4 pebrots, 2 albergínies, sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Precalentem el forn. Rentem la verdura i posem el pebrot a coure a 210º. L'albergínia al foc. Si teniu vitro, poseu-los també al forn. 30-40 min. Es veu per l'aspecte del pebrot.

PAS 2: Se sala, s'empebra i s'enrosseix amb oli en una paella el conill.

PAS 3: Quan sigui ben ros s'hi afegeix el suc de llimona i les herbes. El conyac també i quan s'hagi evaporat l'alcohol hi afegim aigua fins cobrir per la meitat. Es cou 1 hora, fins que quedi el conill tou. Si convé afegim més aigua.

PAS 4: Fem l'allioli al morter i reservem. Es posa el rovell al fons, una mica de sal i remenem emulsionant. Anem afegint miques d'oli i anem lligant. Un cop fet, reservem.

PAS 5: Escalivada. Un cop cuita treiem la pell de les albergínies i tallem el tronxo. Al pebrot li treiem la pell i les llavors. Ens anem remullant les mans amb aigua per no cremar-nos.

PAS 6: Posem la verdura en una safata i tallem longitudinalment l'albergínia i el pebrot igual però amb les mans. Amanim amb força oli i sal.

PAS 7: Un cop cuit el conill, afegim dos cullerades d'allioli, remenem una mica hi ho tenim un minut més.

PAS 8: Servim el conill acompanyat de l'escalivada.







Bon Profit!