

Conill amb cargols dolços i picants



D'aquesta recepta me'n recordo de l'àvia que la feia els diumenges. A l'avi li agradava molt.

Per 4 persones

Temps: 2 hores

Ingredients:

- – 1 Conill
- – Una bossa de caragols cuits
- – 1 Ceba
- – 1 tomàquet
- – Herbes: Llorer, orenga, farigola i una rameta de canyella
- – 1 cullerada de sucre
- – 1 raiget de vi ranci ò conyac
- – 1 bitxo cayena
- – Per la picada: Un all, safrà, julivert, fruits secs, pa sec, el fetge del conill fregit i una mica d'aigua (si la feu sense gluten, substituir el pa sec per pa sec

sense gluten)



Elaboració:

PAS 1: Salar i empebrar el conill tallat a quarts. El posem al foc.

PAS 2: Un cop ros hi afegim la ceba ratllada.

PAS 3: Quan sigui rossa hi afegim les herbes; fer un farcellet amb el llorer, la farigola i la canyella.
L'orenga el tirem directament.

PAS 4: Afegir el tomàquet i quan sigui una mica cuit afegir el vi ranci ò el conyac.

PAS 5: S'hi tira una cullerada de sucre i el bitxo.

PAS 6: Es deix reduir una mica i llavors ja hi afegim aigua i tapem.

PAS 7: Mentres fem la picada al minipimer i ho afegim a la cassola.

PAS 8: Afegir els caragols i arreglar d'aigua i sal si cal i tapem. Ho deixem coure tot junt una hora a foc lent. Anar vigilant que no es quedi sense aigua.











Bon Profit!