

## Catella i Lleó

Temps




45'


Racions



6

Al·lèrgens

 Cereals  
amb gluten

 Sulfit

 Fruits secs

Alternatives

 Sense gluten

# Conill guisat amb ametlles

## Ingredients

- 1 conill trossejat
- 3 llesques de pa
- 3 cebes
- 3 grans d'all
- 50 g d'ametlla torrada i picada
- 100 ml de brandi
- 1 lt de brou de verdura o carn
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Pebre
- 2 cullerades soperes de julivert fresc picat
- Pinyons lleugerament torrats (opcional)

La carn de conill és baixa en ferro i és per això que es pot considerar com a carn blanca.

## Elaboració

1. En una paella amb una mica d'oli, daureu el pa pels dos costats. Col·locar i reservar les llesques de pa trossegades en un morter gran.
2. Salpebreu, al gust, el conill net i trossejat en 6 parts (podeu demanar que el tallin a la carnisseria).
3. A la mateixa paella on s'ha cuinat les llesques de pa, segellar els trossos de carn fins que estiguin ben daurats. Retirar de la paella i reservar-ho.
4. Peleu els grans d'all i poseu-los al morter amb les llesques de pa. Incorporar les ametlles i picar fins a obtenir una pasta.
5. Peleu i piqueu les cebes. Afegeix-les al mateix oli en què s'ha segellat el conill. Quan estiguin daurades afegir una mica de sal, remenar i sofregir uns altres 3 minuts.
6. Afegir a la ceba el brandi i el conill juntament amb el litre de brou.
7. Incorporar la picada. Rectificar de sal i pebre, si cal, i guisar a foc suau durant uns 20 minuts. Apagar el foc, afegir i barrejar el julivert i deixar reposar un mínim de 10 minuts.
8. Serviu el conill amb molta salsa i uns pinyons lleugerament torrats per sobre.

Se sol acompanyar aquest guisat amb una guarnició de patates i hortalisses guisades a la mateixa salsa en què s'ha guisat el conill. També s'acompanya amb arròs bullit i amanides.

## Alternatives

Per a la versió sense gluten es pot fer servir un pa sense gluten.