

88.- Conill amb trompetes de la mort

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/conillambtrompetesdelamort.html>

L'origen d'aquesta recepta no el tinc clar. Sé que fa anys en vaig menjar a casa la Montse; per altra banda també fa temps vaig veure un programa del Cuines on en feien. Bé, sigui quin sigui l'origen, un dia em vaig posar a la cuina i el vaig fer i com que va quedar molt bo, he decidit compartir la recepta. Normalment amb un quart de conill per persona n'hi ha prou, però com que hi ha gent que menja molt, és millor fer-ne una mica més.

Ingredients per a 6 persones

Dos conills

3 cebes grans confitades

50 g de trompetes de la mort seques

25 g de ceps secs

Mig vaset de conyac

Oli d'oliva

Sal

Pebre

Farigola

Elaboració

Esbandir els bolets per treure'ls-hi la terra que puguin portar i submergir-los durant uns 10 min en aigua calenta per hidratar-los.

Tallar el conill de tal manera que quedin 3 trossos per cada mig conill: el quart del davant, el del darrera i el llom central. Posar-hi una mica sal, pebre i una mica de farigola.

En una cassola gran posar oli fins cobrir tot el fons. Fregir-hi el conill fins que comenci a agafar color.

Afegir-hi la ceba, els bolets, l'aigua de remullar-los, el conyac i dos vasos més d'aigua.

Tapar la cassola parcialment i fer-ho coure durant 30-40 min. El temps dependrà de la grandària del conill. Vigilar que quedi una mica de suquet.

Queda més gustós si es deixa reposar fins el dia següent.

Servir-lo ben calent.