

CONILL EN ESCABETX

Ingredients per 4 persones:

1 conill trossejat
6 alls
1 ceba
1 pastanaga
Un tros de coliflor
4 fulles de llorer
Grans de pebre bo
1 cullerada de pebre bord
250 ml de vinagre
500 ml d'aigua
Oli i sal



Preparació:

Sala el conill i sofregeix-lo amb els alls sense pelar fins que quedi daurat. Guarda-ho per després. Dins el mateix oli, sofregeix la pastanaga tallada a rodanxes, la ceba tallada en *juliana*, els trossos de coliflor (no molt grossos) i els grans de pebre bo. Quan vegis que la ceba ja és transparent, afegeix-hi el pebre bord i el llorer. Mescla-ho i afegeix el vinagre, l'aigua, un poc de sal i els trossos de conill i deixa-ho bullir uns 30 minuts. Prova-ho i rectifica de sal si trobes que és necessari. Es pot servir fred o calent. Bon profit!

