

1a RECEPTE

conill amb castanyes i bolets

Hola Xics, hem entrat de ple en la tardor, magnífic moment per gaudir d'una passejada pel bosc on la olor, la llum i els colors són especials en aquesta època de l'any.

És un moment especial per a tots els xics ja que s'acosta la "Diada", espai de temps per a disfrutar de bons castells.

Ara, però, ens ocuparem de cuina de la tardor. Aquesta estació ens proporciona gran varietat d'aliments naturals com les castanyes, els moniatos, la gran diversitat de classes de bolets i, és clar, no ens podem oblidar de la caça, així que, si us sembla, podem buscar la combinació d'alguns d'aquests ingredients i elaborar un plat.

La meua proposta és "CONILL AMB CASTANYES I BOLETS". Sona bé, oi? Doncs ja veureu quan ho tasteu!

Per fer-ho ben fet, m'hauria de penjar l'escopeta i donar un tomb pel bosc, on hi trobaria tot el que necessito. Però quan el conill s'adonés de la feïna que tinc només per apuntar es faria un fart de riure, això sense comptar que no sóc capaç de matar ni una mosca. Amb els bolets hi tinc un problema, m'agrada molt anar a buscar-ne però no en veig ni un de sol si no me l'ensopego. I pel què fa a les castanyes, tinc entès que anar a collir-ne al Montseny té el seu gran perill ja que els propietaris dels castanyers et poden obsequiar amb una perdigonada al cul. Així que vosaltres feu el que us sembli millor, però jo m'acostaré al mercat per fer-hi una bona compra.

CONILL AMB CASTANYES I BOLETS

Ingredients per a 4 persones:

- 1 conill
- 400 gr. de castanyes
- 400gr de bolets (al gust del consumidor)
- 1 ceba no massa petita
- 4 grans d'all
- 1 fulla de llorer
- 5 ametlles
- 5 avellanes
- 1 tros petit de xocolata
- 1 torrada
- 1 got petit de vi negre
- ½ litre de caldo vegetal
- sal, oli d'oliva i pebre

Elaboració del plat

Una vegada tallat el conill al gust de cadascú, es salpebre i es posa en una cassola gran amb una mica d'oli d'oliva i es rosteix a foc mig. Quan tenim el conill enrossit, hi afegim els grans d'all, la ceba tallada molt petita i la fulla de llorer deixant-ho coure tot junt amb el foc baix fins que la ceba és ben rosseta. Arribat aquest punt hi afegim el vi, el deixem reduir i llavors hi tirem el caldo vegetal deixant-ho coure una mitja hora aproximadament.

Arribat aquest moment incorporarem les castanyes cuites i pelades i els bolets, rectificarem de sal deixant coure tot plegat durant uns minuts i al final de tot, quan gairebé ja és tot cuit, farem una picada amb les ametlles, les avellanes, la torrada i el trosset de xocolata que incorporarem a la cassola. Deixarem que faci xup-xup tot plegat i bé, ja és apunt de servir.

Espero que us agradi,

Yolanda Barbachano

