Conill rostit: una recepta tradicional de la cuina catalana

Gastronomia | 28-01-2025 | 17:09



Conill rostit

El conill rostit és un clàssic de la cuina catalana que destaca per la seva senzillesa i profunditat de sabor. Aquesta recepta utilitza la tècnica del rostit humit, acompanyada d'una tradicional picada que enriqueix el plat amb matisos autèntics.

La carn de conill, molt valorada a Catalunya, ja apareix als receptaris medievals i conventuals del Barroc. Ha estat protagonista de plats tan diversos com arrossos, fideus, mar i muntanya, o preparacions més específiques com el conill a la brasa amb allioli, amb bolets, amb patates, amb cargols, farcit o amb samfaina.

Ingredients per a 4 persones

1 conill (1,8 kg, aproximadament)

Sal i pebre

1 ceba mitjana

1 cabeça d?alls

2 tomàquets madurs

1 copa de vi ranci

Manat d?herbes (opcional): julivert, farigola, llorer, canyella

Per a la picada:

Alls (crus o escalivats)

12 ametlles torrades

1 llesca de pa torrat o fregit

El fetge del conill

Elaboració

Talleu el conill a uns 12 trossos, saleu-lo i empebreu-lo.
En una cassola amb oli, daureu el conill juntament amb els alls i el fetge. Reserveu-los quan estiguin rossos.
Al mateix oli, feu un sofregit amb la ceba tallada fina i la cabeça d?alls sencera. Quan la ceba sigui ben rossa, afegiu-hi el manat d?herbes i el tomàquet, pelat i sense llavors, tallat molt fi.
Quan el sofregit estigui concentrat, incorporeu-hi el conill i remeneu. Afegiu el vi ranci, tapeu la cassola i deixeu-ho coure durant uns 30 minuts, afegint-hi una mica d?aigua si cal.
Prepareu la picada amb els ingredients indicats i desfeu-la amb vi o aigua. Incorporeu-la a la cassola i deixeu-ho coure uns 15 minuts més.

Notes

Podeu substituir el vi ranci per brandi o aiguardent.

Afegir una presa de xocolata a la pedra a la picada aporta un toc distintiu.

A les comarques meridionals i al País Valencià, el concepte de "rostit" sovint fa referència a preparacions a la brasa o escalivades, fidel a l?etimologia de la paraula.

Aquest plat és una autèntica celebració de la cuina catalana, ideal per acompanyar amb un bon vi i compartir en família.

Autor: Jaume Fàbrega