

CONILL ROSTIT AMB CEBA

Ingredients per a 4 persones (380 calories per ració)

Un conill tallat a octaus

2 cebes grans tallades en juliana

Una fulla de llorer i un vas de vi blanc o xerès

Salpebrem el conill i el fregim amb oli en una cassola fins que quedi ben ros.

Reservem el conill i en el mateix oli sofregim la ceba a foc lent durant 20 minuts fins que ens quedi ben cuita. Afegim el vi i el deixem un parell de minuts per tal que evapori l'alcohol.

Retornem el conill a la cassola, tapem i deixem coure a foc suau durant uns 20 minuts fins que la ceba agafi una mica de color.



Ingredients



Conill rostit amb ceba