

## Rostit de conill amb castanyes i bolets

Tinc a la nevera...  
Conill, castanyes i bolets

### Ingredients per a 4 persones

- 1 conill
- 200 g de castanyes
- 200 g de bolets de temporada
- 2 cebes
- 1 pastanaga
- 1 tomàquet madur
- 1 dent d'all
- Una copa de vi ranci
- Brou de carn
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva verge extra



### Elaboració

1. Tallar el conill a 1/8, salpebrar-lo i daurar-lo en una cassola a foc viu per ambdues cares, reservar.
2. En la mateixa cassola, afegir la ceba i els alls trinxats i començar a sofregir.
3. Pelar i tallar la pastanaga a rodanxes i afegir al sofregit.
4. Tallar el tomàquet per la meitat, treure les llavors i ratllar-lo. Afegir-ho al sofregit i coure el conjunt fins que el tomàquet hagi deixat anar tota l'aigua. Afegir la copa de vi ranci i deixar evaporar tot l'alcohol.
5. Incorporar el conill al sofregit i afegir brou de carn fins a cobrir. Coure tapat fins que la carn es comenci a estovar.
6. Un cop la carn es comença a estovar, destapar i afegir els bolets i les castanyes. Afegir més brou si és necessari.
7. Deixar coure fins que tot el conjunt agafi més consistència.

**RECORDA! Els rostits de carn i pollastre han d'arribar als 75°C en el centre de la peça.**

8. Servir el conill acompanyat de la salsa, les castanyes i els bolets.

### Observacions

Col·lectius o moments d'interès: tots els públics.

Cost per ració: 1,5 euro

Temps: 60-90 minuts

Nivell: mitjà