

Conill amb Ceba



Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 cuisses de Lapin.
- 3 Oignons.
- 2 verres de Vin blanc.
- Sel et poivre.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 petit bouquet d'herbes sauvages (thym, romarin, sauge etc...)
- 100 gr de Giroles (selon la saison)
- Quelques jeunes Carottes (selon la saison)

Préparation:

- Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec deux cuillères à soupe d'huile.
- Pendant ce temps, couper les oignons en gros quartiers.
- Retirer les morceaux de lapin de la cocotte. Les réserver et faire revenir les oignons à leur place.
- Déglacer avec un verre de vin blanc.
- Ensuite, remettre les morceaux de lapin dans la cocotte et les faire cuire avec les oignons à feu doux.
- Laisser réduire. Une fois que le vin a bien réduit, ajouter les giroles ou les jeunes carottes selon la saison.
- Verser un nouveau verre de vin blanc, ajouter les herbes sauvages et laisser mijoter au moins une heure à découvert pour que l'alcool s'évapore.
- C'est prêt !

Conseil:

- Servir avec du riz bomba, ou des papas asadas, salsa Champiñones (recette dans la partie Verduras).