

25a Fira del Conill

i l'Artesania de Vilafant

“Cues de conill”

Melmelada de carrota:

- 500 gr. de carrota pelada i trossejada
- 125 gr. d'aigua
- 500 gr. de sucre (rebaixar a 350 gr)
- Suc de ½ llimona



Melmelada de carrota:

Courem la carrota amb l'aigua uns 10 minuts o fins que veiem que comença a estar tova. Seguidament afegim el sucre. I removent constantment ho courem fins a obtenir la consistència adequada. A meitat de la cocció ho triturarem bé amb l'ajuda d'un braç mecànic. Just al final afegirem el suc de llimona. Deixem refredar i reposar un dia a la nevera per a la posterior utilització.

Pasta de full:

En un bol, amassarem la farina, la sal i l'aigua fins a obtenir una massa lleugerament elàstica.

Deixarem reposar la massa en forma de bola uns 15 minuts.

Seguidament començarem a fer els plecs senzills.

Estirarem la bola en forma de creu amb el corró o fent un tall en forma de creu. O obrirem bé i hi posarem la mantega de manera que tingui la forma el més semblant possible a la pasta. Tanquem i fem com un farcell.

Ho estirem i fem un plec senzill.

Elaboració de les cues:

Estirarem la massa de full fins a un gruix de 2 mm i fem uns rectangles de 10 a 14 cm d'amplada i de llargada tant com es vulgui. I el disposem horitzontalment. Hi escampem la melmelada per sobre deixant la part de baix sense. Enrotllem el rectangle de dalt cap a baix fins que arribem a la part del final que no té melmelada. Untem amb ou aquest trosset per enganxar-ho bé i acabem d'enrotllar.

Tot seguit amb la pasta sobrant farem rodones per posar de base pasta full. Tindrem un xurro ben llarg amb capes de melmelada. Ho tallem en porcions d'un dit de gruix i ho disposem sobre una plata de forn enganxant amb la roda de full. Ho pintem amb ou per sobre i ho deixem reposar 30 minuts.

Preescalfem el forn a 170C°. I ho posem al forn durant 30 minuts.

Pasta de full:

- 500 gr. de farina fluixa
- 15 gr. de sal
- 300 gr. d'aigua
- 250 gr. mantega o margarina per a laminar

1. Mig plec



2. Plec senzill

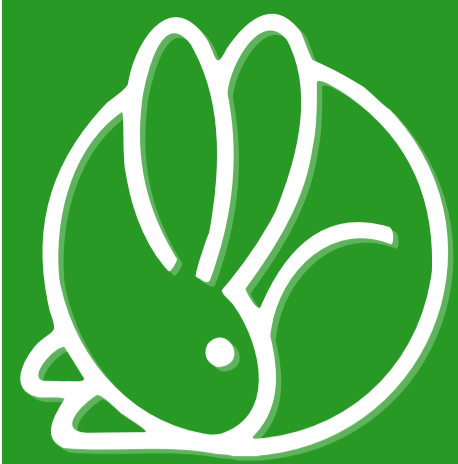


3. Plec doble



4. Plec múltiple

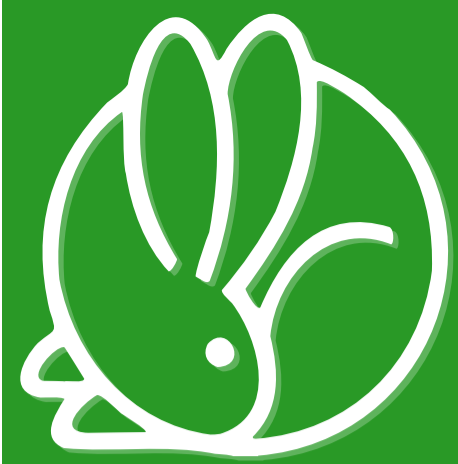




25a **Fira del Conill**
i l'Artesania de Vilafant

Platillo de mandonguilles de conill amb sèpia

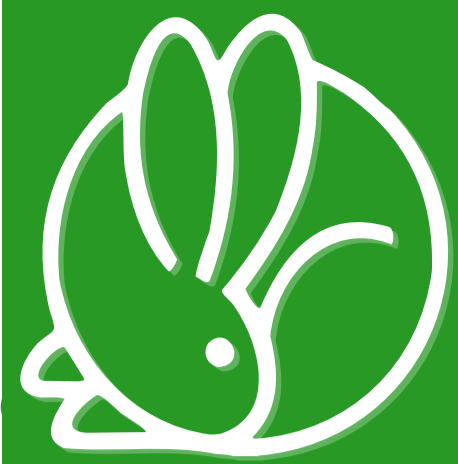
GUINAZZ



25^a **Fira del Conill**
i l'Artesania de Vilafant

Conill a l'agredolç de romaní





25^a **Fira** del **Conill**
i l'Artesania de Vilafant

Conill a la "royale"

INGREDIENTS:

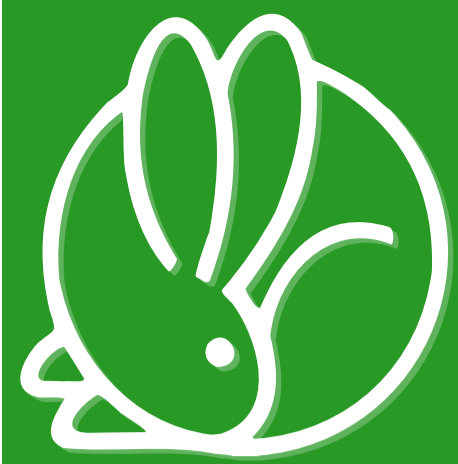
1 Conill
100 gr de carn picada
de porc
50 gr barreja de bolets
o ceps
20g de fruits secs
20 g de panses
15g de conyac
50 gr de sang de conill
Sal i pebre blanc, alls
50 g d'oli d'oliva

PER A LA SALSA:

500 g de fons fosc
Els ossos del conill
200g de vi d'Oporto
100g de cobertura de
xocolata
Herbes fresques
(romaní i farigola)



AMIEL&MOLINS
RESTAURANT



25^a **Fira** del **Conill**
i l'Artesania de Vilafant

MandogUILLES de conill amb pastanaga confitada

INGREDIENTS:

Sofregit de ceba i
pebrot

Mandonguilles de carn
de conill amb all i
julivert i espècies

Fruits secs: ametlles i
avellanes

Pastanaga glacejada
amb mel i soja

Salsa de fondo de la
carn de conill



TARTANA
Can Massanet



25^a **Fira** del **Conill**
i l'Artesania de Vilafant

Conill desossat amb ratafia i arròs cruixent

INGREDIENTS:

Conill

Alls

Ceba

Oli d'oliva

Ratafia

Llard de porc

Arròs "gessamí
tailandès"

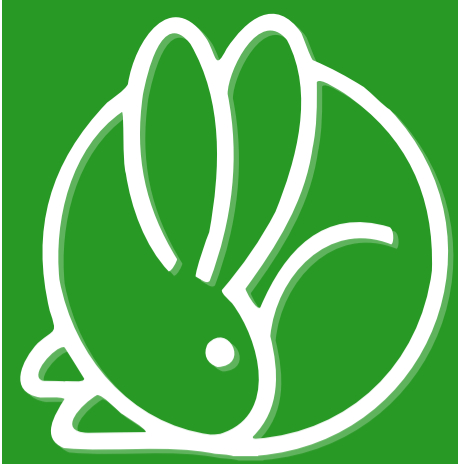
Lemon gras (citronel·la)

Cardamom

Pebre Schiuan

Pela de llimona i taronja

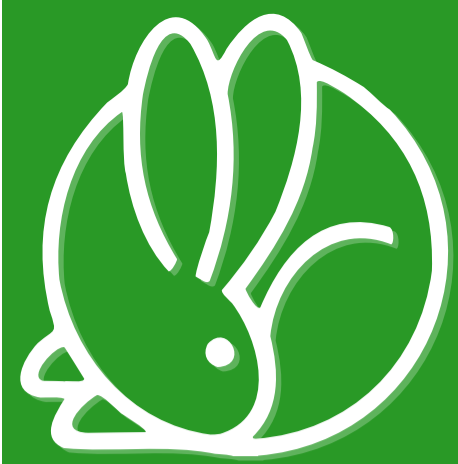
*Corral de
Sant Quirze*



25^a **Fira** del **Conill**
i l'Artesania de Vilafant

Conill a la raviolosa amb alls del Pla de l'Estany

MOMA 33



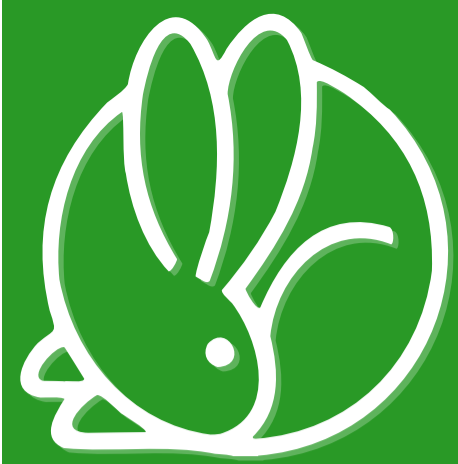
25a **Fira** del **Conill**
i l'Artesania de Vilafant

"Taco" de conill amb mongetes vermelles, llavors de cacau i gingebre

INGREDIENTS:

Conill
Galeta de blat de moro
Mongetes vermelles
Farigola
Pastanagues i Xallots
Vi blanc
Gingebre i Cacau
Mesclum

La guseta



25a **Fira** del **Conill**
i l'Artesania de Vilafant

Conill a la garsagna

INGREDIENTS:

Conill
Olives negres
Pinyons
All
Fines herbes
Farigola

Trull
de Fortià
RESTAURANT