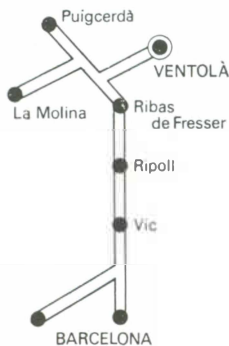


DES D'ARA



Telèfon: 69 03 38 - Vic, 38 - Hostalets d'en Bas



Bar
Restaurant
ANNA



Tel. 72 72 60
VENTOLÀ (Ribes de Fresser)
RIPOLLÈS

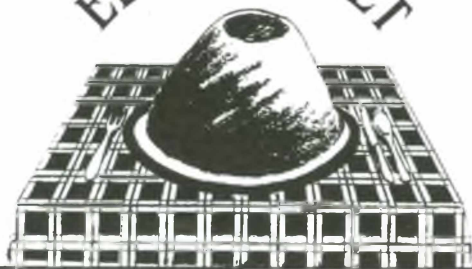


RESTAURANT
Entrecot

JOAN TORRENT I MOLAS

Església, 3 - Tel. 26 81 76
178111 **SACOT** (Santa Pau) Girona)

EL VOLCANET



CAFETERIA - BAR - RESTAURANT

- Gran assortiment a la carta
- Selectes combinacions de plats
- Completíssim " Menú " diari
- Tota mena d'entrepans
- Servei de CAFETERIA - BAR
- "VOLCANETS", l'especialitat de la casa

Per a reserves, truqueu al **Tel. 27 03 37**
Avgda. Morrot, 2 **OLOT**

Gastronomia



Civet de Llebre

■ FINA PUIGDEVALL

El dia 12 d'octubre va començar la temporada de caça. La cuina de tardor s'enriqueix amb conills de bosc, llebres, perdius, faisans, tords, colomins, senglars... De caça autòctona, però, ja en queda ben poca. Només el porc senglar coneix un temps de prosperitat i en l'actualitat és una espècie sense cap problema de desaparició. La llebre, en canvi, no abunda ja en els nostres camps i boscos. D'aquí que la recepta d'avui ens pugui servir, també, per a cuinar conills de bosc, més fàcils de caçar i més freqüents al mercat. La arn de caça, per aconseguir una textura més tendra i melosa, l'hem de deixar reposar. A més, és molt aconsellable, sobretot en la caça major, la maceració. El civet, per tant, és un tipus de preparació aplicable a determinades peces de pèl (llebre, conill de bosc, cèrvol), la majoria de les quals presenten una notable resistència a amorosir-se per la simple acció del foc. La maceració d'aquesta consistent carn durant uns quants dies dintre una barreja de vi negre i espècies, la farà madurar fins al punt òptim per a la seva cocció, donant-li bon gust. Per suavitzar la contundència dels plats de caça i fer-los més divertits alhora, s'han ideat acompanyaments com la salsa d'aranyons, el puré de castanyes, la croqueta de castanya arrebossada amb ametlles picades, la confitura de codony...

Ingredients:

- Una llebre.
- 1 litre de vi negre.
- Greix de porc, oli d'oliva.
- 4 cebes.
- 4 pastanagues.
- 1 porro.
- 1 brot d'àpit.
- 3 grans d'all.
- 2 fulles de llor, farigola, romaní, orenga.
- Sal, pebre i farina.

Elaboració:

Tallarem la llebre en vuit talls i la posarem a marinar amb el litre de vi negre, les herbes aromàtiques, dues cebes i dues pastanagues tallades a daus. Aquesta operació ha de durar de dos a quatre dies. Si tenim rebost, és el lloc idoni perquè és bo que estigui fresc però no dins la nevera. Passat aquest temps traurem la llebre de la maceració, l'assaonarem, l'enfarinarem i la fregirem en una cassola amb oli i greix. Quan serà ben rossa la reservarem. En la mateixa cassola sofregirem les dues cebes i les dues pastanagues restants, i les espolsarem amb una cullerada sopera de farina (serà el que ens espesseirà la salsa). Llavors mullarem tots aquests ingredients amb dos gots de vi negre de la maceració i tres d'aigua. Quan és a punt de bullir s'hi torna a tirar la llebre i es deixa coure fent la xup-xup per espai d'una hora i mitja, aproximadament. Provarem el punt de sal. Traslladarem la llebre a la plata de servir, colarem la salsa pel colador xinès i la hi abocarem pel samunt. Al voltant hi espolsarem daus de cansalada viada i xampinyons fregits a part.

