

CONILL AL FORN (crucificat)



Ingredients

- un conill gran
- 125 ml d'oli d'oliva
- 2 copetes de vi blanc sec o xerès
- sal i pebre al gust



Elaboració

Primer de tot, quan compres el conill demana que te'l tallin de dalt a baix i que treguin les vísceres (els ronyons i el fetge que te'ls donin, també queden molt bons).

Quan arribis a casa, encén el forn a 200°.

Comença netejant el conill amb una mica d'aigua traient l'excés de greix. El poses a sobre d'un drap de cuina de rus i l'asseques.

Després agafa la safata del forn, posa-hi el conill i el salpebres lleugerament pels dos costats.

Seguidament hi tires l'oli i fiques la safata al mig del forn, quan aquest ja sigui calent.

Espera que passin uns 15 minuts aproximadament i hi aboques tot el vi.

Deixa que es vagi coent durant tres quarts o una hora (depèn de la mida del conill). Es fa sol però cal que vigilis que no es consumeixi massa el líquid. Si això passa, li tires una mica més de vi amb una mica d'aigua. És necessari que mullis el conill amb el seu propi suc, de tant en tant, per amorosir-lo.

Quan faltin més o menys 15 minuts per acabar, li dones la volta perquè es faci fer l'altre costat.

Ha de quedar una mica enrossit per sobre. Si no ho està encén una estona el grill però no et passis, es podria cremar.

Quan ja estigui al punt, el treus del forn, el talles a quatre trossos i el mulles amb suc. Es menja calent.