

## CONILL AMB XOCOLATA

### Ingredients:

1 conill.  
Un manat d'herbes: farigola, llorer, orenga, sajolida.  
1 branca de canyella.  
2 cebes trinxades.  
2 grans d'all.  
½ got de vi blanc.  
½ got de vi ranci.  
Oli.  
Sal.  
Pebre.  
Aigua.

### Per fer la picada:

El fetge del conill.  
1 gra d'all.  
2 llesquetes de pa torrat.  
Safrà.  
Un grapatet d'ametlles torrades.  
60 g de xocolata a la pedra.

### Elaboració:

Fregiu les llesques de pa torrat, el fetge del conill i un gra d'all, i reserveu per a la picada.  
En el mateix oli enrossiu-hi els trossos de conill salpebrats.  
Afehiu-hi el manat d'herbes i les cebes.  
Quan les cebes siguin rosses feu-hi la reducció dels vins i afehiu-hi aigua.  
Cap al final de la cocció afehiu-hi la picada desfeta amb una mica de suc de la cocció.  
Deixeu-ho coure una estona més, tenint en compte que ha de quedar una salsa espessa.