

MAR I MUNTANYA DE CONILL I CALAMAR



INGREDIENTS: *(Per 4 persones)*

- 1 llom de conill desossat
- 1 calamar tallat a tires
- 1 all tallat molt fi
- julivert picat
- barreja d'amanides i d'enciams
- 1 pa de crostó
- oli d'oliva verge
- vinagre balsàmic
- groselles



ELABORACIÓ:

1. Salpebrarem el llom de conill.
2. Saltejarem les tires del calamar amb l'all i julivert.
3. Farcirem el llom de conill amb el calamar saltejat, amb l'ajuda de paper "film" farem una botifarra amb el conill farcit i ho cuinarem al forn a 80° C durant 20 minuts.
4. A part, tallarem el pa molt fi i el torrarem al forn.
5. Amanirem l'amanida amb una vinagreta feta amb l'oli i el vinagre balsàmic