

CIVET PER A CARNS

Carn tipus caça (Senglar, llebre, conill, etc.)

1 o 2 pastanagues

1 ceba gran

3 o 4 alls

Farigola

2 fulles de llorer

Pebre negre en gra

Greix de porc o de pernil

Vi negre

Sal

Es col·loca la carn sense sal en una cassola i s'afegeix la pastanaga tallada a rodanxes, la ceba tallada a trossos petits, els alls pelats i tallats en dos trossos, la farigola en branques, les fulles de llorer i alguns grans de pebre negre (pot afegir-se alguna herba més).

S'afegeix el vi de forma que quedi un fons d'un dit a la cassola. Es col·loca a la nevera donant-li la volta a la carn cada 12 hores.

48 hores després de haver-lo col·locat, es retira de la nevera i s'aparta la carn, retirant els trossos de ceba pastanaga, etc. que puguin quedar-se enganxats (no netejar-la amb aigua).

En una cassola es desfà el greix i es fregeixen les verdures retirant les herbes aromàtiques prèviament.

A continuació, apartar les verdures i fregir la carn en el mateix greix. Picar les verdures ja fregides ben fines i afegir-les a la carn junt amb el vi.

Salar i deixar coure a foc lent (les carns més dures, com el senglar, poden requerir fins a dues hores de cocció).