



Cassola de Pasqua



Ingredientes para 4 personas:

150 gr. de conejo, 200 grs.cerdo (costilla), 100grs. asadura cordero, 100 grs. caracoles, 100 grs. guisantes, 1 kg. patatas, 1 cebolla, 1 tomate, 2 hojas laurel, 1 cabeza ajos, un poquito de orégano, 1 manojo cebollitas tiernas, 20 grs. almendras, sal, pimienta y aceite, 2 alcachofas, 1 litro de agua o caldo.

Preparación:

Cortar la carne en pequeños trozos, rehogándola en el aceite hasta que esté bien dorada. A continuación se le añadira la cebolla cortada fina, el tomate, la sal y la pimienta. Después de que ésto haya cocido 5 minutos se le añade agua, con la que tiene que hervir 15 minutos. A continuación añadiremos las patatas cortadas a cuadritos, los guisantes, las alcachofas y las cebollitas tiernas y almendras picadas. A los 15 minutos estará listo para servir.

por Leonor Barceló Cantallops