

## Conejo a la tarraconense



### Para 4 personas

- 2 cucharadas de harina salpimentada
- 1 kg. de conejo troceado
- 1 cucharada de almendras troceadas
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 150 gr. de tocino ahumado en dados
- 1 cebolla grande
- 4 tomates pelados, picados y sin semillas (reservar el jugo)
- 100 ml. de vino tinto
- 2 ramitas de romero
- 1 cucharadita de semillas de hinojo molidas
- ½ kg. de patatas
- 2 pizcas de azafrán
- 1 ñora sin semillas en trozos grandes
- 2 dientes de ajo troceados
- 25 gr. de chocolate negro en trozos
- 3 cucharadas de perejil fresco picado
- Pimienta negra recién molida
- Sal marina

Rebozamos los trozos de conejo en harina salpimentada.

Calentamos tres cucharadas de aceite en una sartén, añadimos el conejo y freímos hasta que empiece a dorarse por ambos lados. Reservamos el conejo en una fuente. Freímos el tocino hasta dorarlo y lo guardamos junto con el conejo.

Calentamos el aceite restante en una cacerola, añadimos la cebolla y la sofreímos a fuego lento unos diez minutos, hasta que quede tierna pero sin llegar a dorarse.

Agregamos el tomate y sofreímos 4 minutos a fuego medio. Incorporamos el vino, subimos el fuego y lo hervimos 2 minutos.

Añadimos el romero, las semillas de hinojo, la sal, la pimienta y el conejo.

Tapamos la cacerola y cocemos en el horno precalentado a 180º durante media hora.

Mientras tanto, sancochamos las patatas con agua salada. Trituramos el azafrán, la ñora, el ajo y el chocolate, añadiendo 50 ml. de agua caliente.

Añadimos las almendras troceadas a la pasta triturada.

Incorporamos las patatas y la pasta al conejo y proseguimos la cocción unos treinta minutos más, hasta que esté todo tierno.

Espolvoreamos con perejil y servimos.