

Gurullos con conejo de Roceipón



Ingredientes (para 4 personas)

$\frac{3}{4}$ kg. de conejo
2 tomates maduros
1 cebolla
1 pimiento verde
2 patatas medianas
200gr. de judías blancas secas
4 dientes de ajo
200gr. de gurullos
1dl. de aceite de oliva
2 ramitas de perejil
1 pimiento rojo seco
Azafrán
Sal

Para la masa:

100gr. de harina
4 cucharadas de aceite
Sal
Agua (la que admita)

Elaboración:

La forma tradicional de elaborar los guisos nos lleva hasta esta manera artesana de hacer la masa:

Mezclar la harina de trigo con agua, aceite y sal; amasarla y hacer tiras largas con la mano, cortarla con la punta de los dedos dándole forma de granos de arroz, algo más largos.

En un cazo aparte cocer las judías blancas a fuego lento.

Cortar el conejo en trocitos y picar todas las verduras.

En una cazuela de barro freír los ajos y el pimiento seco.

Majarlo en el mortero junto con el perejil y el azafrán.

Reservarlo.

En este mismo recipiente dorar el conejo y después incorporar el pimiento verde, la cebolla y el tomate.

Sofreír todo durante 15 minutos.

A continuación poner abundante agua, el preparado del mortero, las patatas partidas en dados, las judías y la sal.

Cocer todo durante 20 minutos más y cuando falten unos 5 minutos para que estén cocidas las patatas, añadir los gurullos

Apartarlo del calor y dejarlo reposar un ratito antes de servir.