



Conill amb pinya (textura modificada)

Ingredientes (para 1 ración)

2 cuixes de conill (125 g) (o pollastre, gall dindi)

1 ceba

1 tomàquet madur

¼ de pinya

Oli d'oliva verge extra

1 canonet de canyella

1 branca de farigola

Julivert

Pebre

Elaboració

1. Poseu pebre al conill i daureu-lo en una paella amb un raig d'oli. Reserveu-lo i separeu la carn dels ossos.
2. Peleu la pinya i tritureu-ne la meitat. Coleu-la.
3. Talleu a trossos grossos l'altra meitat i daureu-los a la paella on heu saltat el conill. Reserveu-ho.
4. Peleu i talleu la ceba a la juliana. Ratlleu el tomàquet.
5. A la mateixa paella, daureu la ceba a foc lent. Un cop cuita, afegiu-hi el tomàquet i deixeu-lo sofregir a poc a poc. Afegiu-hi una mica de sal.
6. Afegiu-hi la canyella i la farigola. Remeneu-ho.
7. Afegiu-hi el conill, els trossos de pinya i mulleu-ho amb el suc de pinya triturat. Remeneu-ho tot i afegiu-hi una mica d'aigua perquè ajudi a coure el conill i el resultat sigui un guisat sucós.
8. Traieu el canonet de canyella i la branca de farigola. Poseu l'elaboració en un recipient alt, afegiu-hi una mica d'aigua, llet o brou i tritureu-ho tot.
9. Saleu-ho i serviu-ho amb una mica de julivert picat per sobre, un rajolí d'oli i una mica de canyella per sobre.

Recomanacions

En cas de disfàgia, es recomana incorporar el julivert picat, l'oli i la canyella finals al mateix recipient alt per triturar-ho tot i evitar dues textures. Coleu-ho perquè quedi més fi i sense fibres.