

GURULLOS CON CONEJO Y *BOLETUS EDULIS*

Ingredientes:

3/4 kg de conejo
200 g de *Boletus edulis*
2 tomates maduros
1 cebolla
1 pimiento verde
2 patatas medianas
200 g de judías blancas secas
4 dientes de ajo
200 g de gurullos
1 dL de aceite de oliva
2 ramitas de perejil
1 pimiento rojo seco
Azafrán y sal

Para la masa de los gurullos:

100 g de harina
4 cucharadas de aceite
Sal y agua (la que admita)

Elaboración:

La forma tradicional de elaborar los guisos nos lleva hasta la manera artesana de hacer la masa: Mezclamos la harina de trigo con agua, aceite y sal, la amasamos y hacemos tiras largas con la mano que cortamos con la punta de los dedos dándole forma de granos de arroz, algo más largos.

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

Cortamos el conejo y las setas en trocitos y picamos todas las verduras. En una cazuela de barro freímos los ajos y el pimiento seco y lo majamos en el mortero junto con perejil y azafrán. Lo reservamos. En este mismo recipiente doramos el conejo y después incorporamos el pimiento verde, la cebolla, el tomate y las setas. Lo sofreímos todo durante 15 minutos.

A continuación ponemos abundante agua, el preparado del mortero, las patatas partidas en dados, las judías y la sal. Cocemos todo durante 20 minutos más; cuando falten unos 5 minutos para que estén cocidas las patatas añadimos los gurullos. Apartamos del calor, y lo dejamos repostar un ratito antes de servir.