Arroz a la ampurdanesa

Ingredientes:

1/2 kilo de arroz
1/2 kilo de conejo
1 kilo y 1/2 de pollo
1/2 kilo de butifarra catalana
1/4 de litro de aceite de oliva
125 gramos de manteca de cerdo
1/4 de kilo de setas rovellons
1/4 de kilo de tomates maduros
2 cebollas medianas
4 dientes de ajo
50 gramos de almendras tostadas
azafran
sal

Preparación:

Para el arroz a la ampurdanesa empezaremos limpiando y cortando el conejo y el pollo en trozos pequeños.

Limpiar las setas bajo un chorro de agua, cuidando de eliminar bien los restos de tierra, secarlas con un paño y trocearlas.

Poner al fuego una paella con el aceite y la manteca de cerdo. Echar los trozos de pollo y conejo y removerlos hasta que esten bien dorados.

Añadir el ajo bien picado y los tomates pelados y bien triturados.
Dejar cocer a fuego lento durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de palo y salar al gusto.

Poner la butifarra en el horno a 150 Cº durante unos 10 minutos, sacarla, cortarla en rodajas de unos 3 centimetros y añadirla a la paella.
Echar el arroz, remover bien y dejarlo sofreir durante unos 23 minutos.

En un mortero echar las almendras, el perejil y el azafran, machacarlo todo bién, hasta conseguir una buena picada y echarla a la paella.

Remover todo bien y echar las setas.

Añadir doble cantidad de agua que de arroz.

Dejar hervir a fuego fuerte durante 10 minutos y a continuación meter la pella en el horno hasta que el arroz quede bien seco y suelto, unos 10 minutos.

Y ya tenemos nuestro arroz a la ampurdanesa.