

Arroz con conejo



Ingredientes:

- 500 gramos de conejo partido en trozos
- 500 gramos de arroz
- 1/4 kg de alcachofas
- 150 gramos de guisantes cocidos
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 diente de ajo
- 1 tacita de aceite
- 2 pellizcos de azafrán
- 1 pellizco de pimienta molida
- perejil
- sal

Preparación:

Sazonar los trozos de conejo, quitar las hojas duras de las alcachofas y poner en agua con un poco de zumo de limón.

Pelar y picar por separado la cebolla, el ajo y los tomates.

Calentar el aceite en una cazuela y freír los trozos de conejo. Cuando estén dorados añadir la cebolla y dorar ligeramente.

Agregar el ajo y luego el tomate, sofreír unos minutos y añadir litro y medio de agua. Cuando rompa a hervir, añadir las alcachofas troceadas en cuartos y la sal.

Arroz con conejo

Tapar y cocer a fuego lento 45 minutos aproximadamente.

Añadir los guisantes cocidos, el azafrán desmenuzado y un pellizco de pimienta molida.

Echar el arroz repartiendo por igual. Cocer a fuego vivo 10 minutos y bajar el fuego gradualmente y cocer 10 minutos más. Probar el punto de cocción y retirar del fuego.

Espolvorear el perejil picado y servir el arroz con conejo.