



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CON CONEJO CALDOSO



INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz redondo.
350 gr. de Conejo.
1 Pimiento verde.
1 Tomate rallado.
2 Dientes de Ajo.
½ Cucharadita de pimentón.
Aceite de oliva virgen.
2 L. de Caldo de Carne.
Sal, Pimienta y Azafrán.

ELABORACIÓN:

Partimos el conejo en trozos de bocado y sofreímos en una olla, reservamos. Cortamos los ajos y los pimientos en trozos pequeños. Ponemos en la olla con un poco de aceite y sofreímos las verduras. Añadimos el tomate rallado y el pimentón, dejamos reducir un poco el caldo del tomate. Añadimos el azafrán y el arroz. Mareamos un poco y añadimos el caldo, probamos de sal y rectificamos si fuera necesario. Para que sea caldoso la proporción es de 4 partes de caldo y 1 de arroz. Cocemos el arroz durante 10 minutos a fuego fuerte y otros 8 a fuego flojo. Retiramos del fuego y lo dejamos reposar destapado unos 5 minutos. Decoramos con pimientos.

<https://www.mepillasquisando.com>