



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CORTIJERO



INGREDIENTES:

- 1/2 Conejo campero.
- 1/2 kg. De Arroz redondo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 3 Tomates maduros.
- Sal, Azafrán y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y los ajos, lavamos el pimiento. Cortamos en trocitos pequeños los tomates y, freímos los ajos, la cebolla y el pimientos en tiras hasta que estén dorados los ajos y a medio hacer la cebolla y los pimientos, en este momento le agregamos los tomates troceados, una vez hecho el sofrito, añadimos la carne hasta que se dore, el azafrán y el vino, dejamos unos minutos que evapore el alcohol, añadimos el arroz y a continuación el agua 4-5 veces la cantidad que hemos puesto de arroz. Sazonamos al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>