

Será por recetas



Paella huertana

Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- Medio conejo en trozos pequeños
- 400 g de arroz
- 6 alcachofas tiernas
- ¼ Kg de habas tiernas
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 limón
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner al fuego la paellera con medio vaso de aceite e ir rehogando los ingredientes en el siguiente orden: la cebolla y el pimiento en dados, los dientes de ajo enteros sin pelar, el conejo, las habas y las alcachofas en cuadrados. Una vez rehogado todo ello (el conejo debe estar un poco dorado), añadir el arroz, darle unas vueltas y echar el doble de su volumen en agua.

Dejar hervir 20 minutos, salando a su gusto, a fuego lento.

Servir rápidamente, después de dejarlo reposar 5 minutos, rociándolo con limón.



Autor receta de Paella huertana

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012