

Será por recetas



Arroz meloso con conejo

Recetas de arroz, Conejo

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 2 Pimientos verdes
- 1 Ramita Tomillo
- 1,5 Conejos
- 1 Cebolla
- Pimentón dulce y Perejil picado
- 100 gr Jamón
- 2 Tomates
- Sal, Aceite y Azafrán

Elaboración

En una cazuela ancha poner aceite a calentar y sofreír el conejo troceado a pedazos pequeños debidamente salpimentado. A continuación, sofreír la cebolla picada y el pimiento cortado a tiras. Una vez blando el pimiento, reservar y añadir el jamón cortado a tacos y dorar.

Agregar entonces el tomate rallado y cocer unos minutos hasta que pierda su jugo.

Conseguido el sofrito base, rehogar dos cucharadas de pimentón dulce y, sin que se queme, echar dos litros de agua. Cocer durante 18 minutos, rectificar de sal, añadir una pizca de azafrán y una ramita de tomillo, y retirarla cuando haya pasado ese tiempo.

Añadir entonces el arroz y cocer durante 10 minutos. En ese momento, agregar los pimientos sofritos anteriormente y seguir cociendo durante 5 minutos más.

Pasado ese tiempo, retirar del fuego, espolvorear con el perejil picado y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Arroz meloso con conejo

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012