

ARROCES

ARROZ CON CONEJO

INGREDIENTES:

- Un Conejo
- 750 gr. de Arroz
- 1 Tomate
- 1 Pimiento Rojo o Ñoras
- 2 medidas de
- Aceite
- Azafrán
- Perejil

Se pone al fuego una paellera con el aceite se sofríe el pimiento o las ñoras y se reservan.

A continuación se echa el conejo previamente troceado y se sofríe, se le agrega el tomate sofríendolo junto con el conejo una vez frito, se le añade el agua y el perejil, hirviéndolo unos minutos, se prueba de sal y se echa el arroz hasta su cocción 20 minutos aproximadamente.

A esta receta se le pueden agregar serranas o caracoles y entonces se hace el arroz con conejo y serranas.



Receta de:
Ma Dolores Vera Gómez