

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-conejo.html>

Arroz con conejo

INGREDIENTES

1 kilo de conejo
200 g de arroz
3 pimientos verdes
1 cebolleta
1 tomate
3 dientes de ajo
1 limón
Pimienta negra molida
Azafrán
Agua
Aceite

PREPARACIÓN

Trocea el conejo y salpimentar. Fríe los trozos en una tartera. Cuando el conejo esté dorado, saca a un plato y reserva.

Trocea los pimientos verdes, la cebolleta y el tomate. Parte los dientes de ajo por la mitad y fríe durante 10 minutos todo en la tartera donde hemos frito el conejo.

Pon el arroz y los trozos de conejo en la tartera, mezcla durante unos minutos y cubre con agua (triple de agua que de arroz). Añade azafrán y sal y mete al horno a 200° durante 20 minutos.

Corta un limón por la mitad, haz rodajas y adorna las esquinas de la tartera. Coloca la otra mitad del limón en el centro de la tartera y sirve.