

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

---

## Arroz con pollo y conejo

### INGREDIENTES

320 grs. de arroz.  
1 cebolla roja.  
1/2 morrón rojo  
150 grs. de pimiento verde  
2 zanahorias.  
300 grs. de conejo troceado.  
2 pechugas de pollo.  
2 dientes de ajo.  
Unas hebras de azafrán.  
Aceite, agua y sal.  
Pimienta negra.  
Unas hojitas de perejil

### PREPARACIÓN

Pica fino los pimientos verdes, las zanahorias, la cebolla y el morrón. Ponlos a dorar en una cacerola con aceite y sal.

Corta en dados las pechugas de pollo, salpimentarlas y agrégalas a las verduras.

Cuando esté todo dorado, añade el arroz y rehógalo bien. Mójalo con agua doble y un poco más que la medida de arroz) y condimenta con azafrán.

Sazona y deja cocinar a fuego medio durante 18-20 minutos. Pasado este tiempo, cubre el arroz con un paño y déjalo reposar unos minutos.

salpimentar los trozos de conejo y saltéalo en una sartén con aceite y 2 dientes de ajo en láminas.

Para servir una ración, unta el interior de un tazón con aceite y coloca una hojita de perejil en el fondo. Rellénalo con el arroz cocinado, presiona un poco y vuélcalo en el centro de un plato. Rodea el arroz con el conejo salteado y sirve.