

Receta de Arroz a la Cazadora

29 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de arroz a la cazadora que resulta un plato exquisito y fácil de preparar y estoy segura que si lo hacéis en casa gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Conejo (uno mediano)
- Champiñones (250grs)
- Setas o níscalos (250grs)
- Arroz (una taza por persona)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (tres o cuatro medianos)
- Ajos (tres dientes)
- Caldo de carne (un brik de 1 litro)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal y condimento amarillo
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Partir el conejo en trozos pequeños, añadirle sal y pimienta
2. En una cacerola con aceite de oliva, dorar los trozos de conejo y apartarlos
3. En el mismo aceite, dorar la cebolla cortada finita y los ajos en trocitos
4. Pelar los tomates y rallarlos bien, picar el perejil e incorporar todo a la cacerola, dejar que se haga bien a fuego lento
5. Cuando esté bien sofrito, incorporar los champiñones y las setas bien limpios y troceados
6. Dejar cocer unos minutos y después añadir el conejo ya frito, cubrir con el caldo y dejar cocer hasta que esté un poco blando
7. Echar el arroz, y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar hasta que esté en su punto de cocción deseado, añadir agua si fuera necesario, ajustar la sal
8. Dejar reposar unos minutos y....buen provecho!!!