

Receta de Arroz con Conejo y Verduras

08 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta que espero que os guste, ya que el arroz es una de las comidas que más suele gustar a tod@s, pues os diré que con conejo queda exquisito y además acompañado de unos espárragos y champiñones hará las delicias de vuestros comensales.

Ingredientes

- Conejo troceado con su hígado (uno)
- Arroz (una taza por persona)
- Champiñones (cuatro o cinco grandes)
- Espárragos trigueros (un manojo)
- Ajo (dos o tres dientes)
- Cebolla (una)
- Tomates maduros (dos)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Vino blanco (un vaso)
- Pimentón y Condimento (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola al fuego un poco de aceite de oliva y poner a refreír el hígado y los ajos picados
2. Trocear el conejo y salpimentarlo y añadirlo a la cacerola, dejar que se refría bien, sacarlo en una fuente y reservarlo
3. En la misma cacerola, refreír la cebolla bien picadita, los pimientos y los tomates rallados, poner un poco de sal y dejar unos seis o siete minutos
4. Añadir el pimentón, el condimento y el vino
5. Volver a poner el conejo en la cacerola y añadir agua suficiente para la cantidad de arroz a preparar
6. En una sartén rehogar los champiñones y los espárragos lavados y troceados y un poco de perejil picado, dejar unos minutos y echar el arroz también a rehogar
7. Volcar todo en la cacerola y dejar hervir entre 15/20 minutos, ajustar la sal y el agua si fuera necesario
8. Servir caliente y....buen provecho!!!