

Receta de Arroz con Conejo y Boletus

18 Mar 2020



Buenos días a tod@s, la receta de hoy nos la envía nuestro amigo y seguidor **Jose Manuel Fernandez**, nos cuenta que le gusta mucho la cocina y cuando puede se mete en ella y prepara unos platos tan ricos como este que nos deja hoy, espera que nos guste a tod@s este **Arroz con Conejo y Boletus**.

Ingredientes

- Conejo casero (uno y medio para 8 personas)
- Aceite de oliva
- Sal y Pastillas de Avecrem
- Pimiento verde (uno o dos)
- Ajos (seis o siete)
- Boletus (uno o dos tarros, si no los tenéis frescos)
- Tomate natural entero (un bote grande)
- Arroz bomba u otro (una taza por persona)

Modo de Preparación

1. Partir el conejo en trozos a vuestro gusto
2. Poner una paellera al fuego con un poco de aceite de oliva y refreír el pimiento verde troceado, sacarlo y reservar
3. Echar el conejo troceado y dejar que se refría bien hasta que quede doradito, añadir sal al gusto
4. Partir los ajos en láminas y añadir a la paellera, dejar hasta que se doren
5. Echar el bote de tomate natural y dejar que se haga lentamente todo con el conejo
6. Añadir los boletus cortados en láminas y remover para que se mezcle bien todo
7. Echar el arroz, una taza por persona, y mezclar bien todo, después añadir los pimientos ya fritos
8. Añadir el agua suficiente para que se cueza el arroz y una o dos pastillas de avecrem
9. Dejar cocer unos veinte minutos y apartar para que repose unos cinco minutos
10. Servir caliente y si queréis con una ensalada que lo acompañe y...buen provecho!!!