



Arroz caldoso con conejo



Dificultad:



Ingredientes:

Para 4 personas:
1 conejo troceado
Judias verdes
Tomate triturado
Aalcachofas
Azafrán
Pimentón
Aceite de oliva
400 Gr arroz

PASO 1

Troceamos las judías



PASO 2

Salpimentamos el conejo y lo rehogamos en la olla



PASO 3

Añadimos las judias y rehogamos





PASO 4

Añadimos el tomate, el azafran y el pimentón y lo dejamos cocer cubierto de agua rectificando de sal según el gusto durante 30 minutos.



PASO 5

Finalmente añadimos el arroz que cocer por 20 minutos. Probamos de sal y hay que tener cuidado con que el arroz quede entero, sin que se pase.

