



## Arroz caldoso con conejo



### Dificultad:



### Ingredientes:

Para 4 personas:  
1 conejo troceado  
Judias verdes  
Tomate triturado  
Aalcachofas  
Aazafr n  
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 azafrán 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.

