

# Arroz con conejo y alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Arroz grano largo fino:** 400 g

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Arvejas:** 1/2 Taza

**Azafrán en hebras:** 1 cda.

**Conejo trozado:** 1 Unidad

## Sofrito de vegetales

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomate:** 1 Unidad

**Morrón Verde:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite caliente, dore el **conejo** de ambos lados
- Tueste el *azafrán*, colóquelo en un mortero y machaque
- Agregue una parte de caldo y mezcle.
- Retire las tres primeras capas del alcaucil, corte la punta y deseche el centro y toda la parte verde oscura, del tallo.
- Corte en cuartos y reserve en agua con *limón*.

## Sofrito de vegetales

- En una paellera con aceite caliente, transparente el *morrón* junto con la *cebolla* previamente picados, durante 8 minutos
- Agregue el *tomate*, previamente cortado en cubos y cocine 4 minutos más.

## Armado

- En la paellera del sofrito coloque el **arroz** y nacre.

- Agregue el doble de caldo de la medida del *arroz*, incluido el caldo con *azafrán*.
- Condimente con sal y agregue el *conejo* junto con el alcaucil.
- Cocine a fuego moderado durante 20 minutos.
- Incorpore las arvejas 2 minutos antes de finalizar la cocción
- Retire del fuego y deje descansar tapado durante 5 minutos.

## Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil* picado y *pimentón*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-conejo-y-alcauciles>