

# Paella Fina



## Ingredientes

**Arroz:** 200 grs

**Caracoles:** 150 grs

**Habas:** 100 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

**Azafrán en polvo:** 1 Sobre

**Concentrado de tomate:** 1/2 cuchara

**Sal y Pimienta:** c/n

**Conejo:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

- Precalentar el grill del horno.
- Marcar el *conejo* salpimentado muy bien y reservar.
- En la misma paella rehogar el *arroz*, los *caracoles*, el *azafrán* y un poco de *tomate* concentrado.
- Añadir el doble de agua caliente salada respecto del *arroz*.
- Cocinar a fuego semi fuerte hasta que el arroz empiece a estar tierno.
- Cuando esté casi todo el caldo evaporado añadir el *conejo* por encima y terminar con 5 minutos de grill.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paella-fina>