

Arroz con conejo

Descripción

Ya veréis que toque mas rico le da el conejo al arroz.
El conejo me lo han deshuesado en la carnicería y después lo he troceado yo a mi gusto.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1/2 conejo deshuesado.
- * Arroz. La cantidad que pongáis normalmente. Tenéis que tener en cuenta que al llevar conejo necesitaremos menos arroz.
- * 1 puerro.
- * 1 trocito de rama de apio.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 patata pequeña.
- * 1/2 zanahoria.
- * 1/4 de cebolleta pequeña.
- * 1 puñado de guisantes congelados.
- * 1 tomate maduro pequeño.
- * 1 clavo de especia.
- * Harina, aceite de oliva, pimienta, sal, perejil, vino blanco y caldo de verduras.



Preparación:

Troceamos menudo el medio conejo, salpimentamos y reservamos.



Limpiamos y troceamos finamente las verduras, pelamos el tomate que también troceamos y reservamos.
Enharinamos el conejo.

En una olla baja y ancha, ponemos un chorro generoso de aceite y echamos el conejo a dorar. Cuando esté, sacamos y reservamos.

En la misma olla ponemos a pochar la zanahoria, la patata y el clavo, veréis que el fondo de la olla se oscurece, no importa es por la harina.





color a la salsa.

Cuando esté pochado añadimos el apio, la cebolleta y el ajo, removemos con una espátula de madera para que no se queme. Ahora pochamos el perejil y el puerro, seguimos removiendo y el fondo de la olla cada vez está más oscuro, no os preocupéis, esto le dará muy buen



Ahora llegamos el momento de añadir los guisantes congelados, rehogamos un poco y seguidamente echamos el tomate.

Ahora notareis que se va soltando la costra del fondo de la olla, es gracias al ácido del tomate. Removemos con la

espátula y añadimos el conejo, mezclamos bien todo y vertemos un chorro generoso de vino blanco.

default watermark



Notareis que la costra va desapareciendo y se mezcla con la salsa, que va tomando un color oscuro. Si veis que es poca salsa, echad un chorrito de caldo de verduras. Removed y que cueza todo hasta que veáis que los guisantes y el conejo están tiernos.

Cuando este todo hecho añadimos el arroz, aquí la cantidad deseada, tened en cuenta que lleva conejo.





Mezclamos todo bien y añadimos el caldo necesario para que el arroz se haga (yo suelo poner 2 vasos y 1/2 por cada vaso de arroz).

Ahora nos queda que se haga el arroz para poder disfrutar de este plato.



default watermark



Categoría

1. Arroces
2. Carnes

Fecha de creación

noviembre 3, 2014

Autor

admin