Conejo con Arroz y Verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Borrascas

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Controlar bien el caldo de verduras para que no quede ni muy seco ni muy caldoso

Descripción:

Uno de los platos más tradicionales de invierno...y más deliciosos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Conejo
- 1/2 de Arroz
- 2 Zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 Tomate
- 100gr de Judías Verdes
- Caldo de verduras
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Despiezamos y limpiamos la carne del conejo con arroz. Ponemos una cazuela al fuego, con un chorreón de aceite de oliva, y sofreímos los ajos cortados en láminas.

Paso 2

Cuando tomen un poco de color, añadimos las zanahorias sin piel, cortadas en láminas y también las judías verdes cortadas en trocitos medianos. Removemos y dejamos pochar.

Paso 3

A continuación, echamos al sofrito un tomate rallado y dejamos cocinar a fuego lento.

Paso 4

Cuando el sofrito esté en su punto, incorporaremos los trozos de conejo. Removemos para que la carne se selle y echamos el arroz. Se vuelve a remover para mezclar bien los ingredientes y añadimos el doble de caldo de verduras que de arroz.

Paso 5

Salpimentamos al gusto y dejamos que el conejo con arroz se cocine, alrededor de un cuarto de hora, a fuego bajo-medio.