Arroz con conejo y setas.



Arroz con conejo y setas

Hoy toca un arroz y además típico de aquí de Valencia. El arroz con conejo.

Esta vez lo he preparado con rebollones, aunque admite cualquier tipo de setas de temporada. El sabor de los niscalos o rebollones es increíble, aunque frescos no los podemos encontrar todo el año, su temporada es bastante corta.

El mismo arroz lo podéis preparar también con caracoles , a mi me encantan.

Os recomiendo hacer este tipo de arroz en barro o en cocotte, se nota mucho la diferencia. Si no tenemos, pues nos adaptamos a una cazuela honda.

Os pongo receta para 4 personas y ya adaptais cantidades si sois más en casa. Os pongo el caldo aproximado, para que la carne de conejo ablande, todo depende del sofrito, tamaño del corte, e intensidad del fuego. Si veis que falta, añadir agua.

INGREDIENTES: 4 personas

– 320 gr de arroz, variedad bomba.

– 150 gr de rebollones , niscalos o setas de temporada.

– 650 gr de conejo troceado.

– 1/2 pimiento rojo

– 2 ajos.

– 1 ñora triturada.

– 2 tomates naturales y rallados.

– 1 rama de romero fresco.

– pimentón de la Vera, una cucharada rasa.

– aceite de oliva virgen extra.

– sal

– 1.3 litro de caldo de verduras o ave suave (

aproximadamente)

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Trocear y limpiar el conejo, o bien pedirlo ya troceado a vuestro carnicero. Os recomiendo que los trozos no sean demasiado grandes.



Arroz con conejo y rebollones

Paso 2:

Limpiar con cuidado los rebollones, si son pequeños los

dejamos enteros, si son muy grandes, a trozos regulares. Reservar.

Laminar el ajo, y cortar en brunoise el pimento rojo.



Arroz con conejo y rebollones

Paso 3:

En la cocotte, con un poco de aceite de oliva virgen extra y una rama de romero fresco, vamos a sofreir bien doradito el conejo previamente salado. Si en la base no nos cabe, lo haremos por tandas. A medida que se vaya dorando, lo iremos reservando .



Arroz con conejo y rebollones

Paso 4:

Cuando este dorado, sofreimos el pimiento rojo a fuego bajo, añadimos después el ajo picado, y la ñora triturada. Damos unas vueltas y el pimentón de la Vera y el tomate natural rallado.



Arroz con conejo y rebollones

Incorporamos el conejo, cubrimos con el caldo y dejamos cocer 25 minutos a fuego lento. Si veis que necesitáis más añadir agua, ya que va a reducir durante los 25 minutos.



Arroz con conejo y rebollones

Incorporamos el arroz y dejamos cocer según instrucciones del fabricante. Yo aconsejo si es bomba no más de 17 minutos . Empezar con fuego medio e ir bajando la intensidad del mismo.

Deja reposar un par de minutos y sirve.



Arroz con conejo y rebollones