

# ARROZ MELOSO DE CONEJO Y ACELGAS



gruponorteños  
carne excelente.



ecosecha  
Alimentos Ecológicos

## INGREDIENTES 4 PAX

### Para el arroz

Arroz SOS especial caldosos  
y melosos 300 gr

Aove C/S

Sal / pimienta C/S

Conejo 300 gr

Ajos tiernos 80 gr

Cebolla 80 gr

Cebollino C/S

Pimentón C/S

Azafrán C/S

Tomate 80 gr

Acelgas 200 gr

Pimiento verde 30 gr

Fondo de carne C/S

Hígado de conejo 1 Ud

Aove 100 ml

Huevo 1 Ud

Sal C/S

### Para el arroz

- Cortamos el conejo en trozos pequeños.
- En una sartén vamos marcando el conejo hasta que este dorado.
- Retiramos y reservamos.
- Picamos el pimentón en brunoise y la cebolla.
- Limpiamos las acelgas y cortamos en trozos de unos 3 cm con hoja. Limpiamos en abundante agua y blanqueamos a parte.
- Pelamos los ajos tiernos y cortamos en daditos y sofreímos junto con la cebolla y el pimentón.
- Picamos el tomate con piel y reservamos. Añadimos una puntita de pimentón al sofrito y el tomate rápidamente y dejamos sofreír
- Añadimos el conejo y el fondo y las acelgas.
- Cocemos 20 min y retiramos el conejo nuevamente.
- Cocemos el arroz 10 min a fuego , añadimos el conejo y 5 min a fuego bajo y dejamos reposar.

### Para el all y oli

- Marcaremos los ajos en una sartén .
- Añadiremos los hígados de conejo.
- Sofreímos y mojamos con vino blanco.
- Dejamos reducir y cuando este seco enfriaremos rápidamente.

### Para el servicio

- Una vez el arroz este en su punto emplataremos y repartiremos el conejo en los platos.
- Espolvorearemos cebollino picado y tres puntos del all y oli de los hígados