ARROZ CALDOSO CON CONEJO 4 personas

Conejo	1 piezas
Aceite	1 dl
Cebolla	100 gr
Pimientos verdes	125 gr
Ajos	1 dientes
Tomate	125 gr
Bouquet	1
Caldo	2 l
Arroz	250 gr
Perejil picado	1 manojo
Pimentón	
Sal	

ELABORACIÓN

1. Cortar el conejo.
2. Picar la cebolla, el ajo, el tomate y los pimientos en brunoise.
3. Picar el perejil
4. Sazonar los trozos de conejo y dorarlos en el aceite, añadir la cebolla y el ajo y sofreír, agregar los pimientos rehogar, añadir el pimentón y añadir el tomate.
5. Añadir el caldo, el ramillete y cocer hasta que el conejo esté tierno.
6. Rectificar de sal y pimienta
7. Agregar el arroz y dejar hervir lentamente.
8. Retirar el ramillete

ARROZ BRAZAL
Cultivado con el agua de los Pirineos
ORO BAILÉN
ecosecha
productos de agricultura ecológica
gruponorteños
carne excelente.