

## Arroz de conejo

Ingredientes	Para 16	herramientas
arroz	1.900 kg	2 cazuelas
Conejo cortado	2.600 kg	Espátula
Aceite de oliva 0,4°	80 g	Tabla
caldo de pollo	3'5 l	cuchillo
Agua	½ l	
Sofrito	200 g	
picada	80 g	
vino blanco	75 g	
sal		
pimienta negra		

**Elaboración**

1. Cortar el conejo en trozos de unos 2,5 cm.
2. Rehogar los trozos de conejo a punto de sal con el aceite en 2 cazuelas, de modo que se doren por todos los lados.
3. Cuando esté bien asado, desglase con el vino blanco. Añadir el sofrito y rehogar a fuego medio durante 5 min.
4. Añadir el arroz y rehogar 3 min.
5. Añadir el caldo poco a poco  
El caldo frío en un medidor. – la olla límite 5 pax
6. cocer el arroz durante 17 min removiendo para que no se pegue.
7. Añadir la picada y poner a punto de sal y pimienta negra.
8. Apagar el fuego y dejar reposar el arroz unos 3 minutos.
9. Servir directo en la cazuela  
truco aceite oliva virgen al final

**Tiempos:**

- 14:00 h Cortar conejo
- 14:20 h Rehogar conejo. Desglasar con el vino
- 14:32 h Añadir sofrito
- 14:35 h Añadir el arroz y rehogar
- 14:38 h Cocer el arroz añadiendo poco a poco el caldo
- 14:45 h Añadir la picada
- 14:55 h Reposar el arroz