

# Arroz con conejo y verduras



**TIEMPO DE ELABORACIÓN:** 1 hora y 20 minutos

**INGREDIENTES** (Para 4 personas)

- 750 grs. de Conejo.
- 250 grs. de Bajocas (judías verdes).
- 250 grs. de Espinacas.
- 400 grs. de Arroz.
- 100 grs. de Tomate.
- 1 diente de ajo.
- 1 dl. de Aceite.
- 2 l. de Agua.
- Azafrán, Sal y Pimentón al gusto.

**ELABORACIÓN:**

Trocear el conejo, lavar las espinacas, cortarlas y enjuagar en abundante agua, escurrir. Despuntar las bajocas y enjuagarlas. Pelar y picar el tomate y el diente de ajo. Calentar el aceite en una paellera, freír los trozos de conejo, dándoles vueltas para que se doren. Añadir las bajocas y las espinacas. Rehogar el tomate y el ajo, agregar media cucharadita de pimentón y el agua. Poner un poco de sal y el azafrán. Cocer durante 35 minutos, probar si el conejo está tierno y rectificar de sal. Echar el arroz y repartirlo por igual en la paellera. Cocer a fuego vivo los primeros 10 minutos y a fuego lento los 10 restantes. Probar los granos de arroz para comprobar el punto de cocción. Retirar del fuego, dejar reposar 5 minutos y servir.

**DIFICULTAD:** BAJA

**SUGERENCIAS:**

Se recomienda usar una paellera de 40 centímetros de diámetro.