

TIEMPO DE ELABORACIÓN: **1 hora 45 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/4 de alubias secas y pequeñas.
- 200 gramos de arroz.
- 1 kg de conejo.
- 1 tomate mediano.
- 2 dientes de ajos secos.
- 1 pimienta roja.
- 1 docena de caracoles serranos.
- Sal.
- Azafran.
- 1 cucharadita de pimentón dulce.
- 1 rama de perejil atada.
- 1/8 litro de aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Se cuecen las alubias con la sal durante una hora. En una sartén se frie el conejo troceado y se saca, después freímos el tomate y los ajos cortados en rodajas y le agregamos el pimentón, e inmediatamente se le añaden también las alubias ya cocidas con el caldo, el conejo, el perejil y por último los caracoles (bien lavados y con la moya fuera). Se deja todo hervir durante 1/2 hora y a continuación le agregamos el arroz, y dejamos cocer durante 10 minutos. Dejar reposar durante 5 minutos (debe quedar no muy seco)

DIFICULTAD: **MEDIA**

SUGERENCIAS:

Se le puede poner 1 lata de pimienta morron al guisar el arroz. También hay que observar que para 200 gramos de arroz, es suficiente 3/4 litro de agua, pero al hervir se pierde liquido, luego se tiene que quedar en la sartén antes de poner el arroz, el mismo volumenn de agua que antes de cocer el conejo