

Empedrao de conejo y caracoles serranos



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kg de arroz.
- 1/2 kg de conejo.
- 1/4 de alubias.
- 2 docenas de caracoles.
- 1 pimiento morrón.
- 1 tomate.
- 1 cabeza de ajo.
- 1 sobre de azafrán.
- Perejil.
- Pimentón.
- Aceite.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Se pone una sartén mediana o paellera. Se echan 8 cucharadas de aceite. Cuando está caliente se añade el conejo y se sofríe durante 10 minutos. Una vez sofrido se agrega el ajo, el tomate rallado, los caracoles, una pizca de pimentón, las alubias y litro y medio de agua y se deja hervir todo durante una hora. A continuación se agrega el arroz, el azafrán, el perejil y una cucharada de sal y se deja hervir durante 20 minutos.

DIFICULTAD: BAJA

(Refrán)

Ya hemos comido gracias a Dios quitemos la mesa y todo sea por Dios.

SUGERENCIAS

Saltear los caracoles con agua templada . Poner encima el pimiento morrón y dejar reposar 5 minutos antes de servir.