

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Este es un plato típicamente Mallorquín, ideal para el otoño e invierno. Admite bastante variedad en cuanto a los ingredientes pero aquí os relaciono los que suelo utilizar yo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Arroz
  - 100 gr de Costilleja partida
  - 100 gr de Conejo
  - 100 gr de Alitas pollo
  - 4 Alcachofas en cuartos pueden ser congeladas
  - 1 puñado de Judías verdes
  - 100 gr de Setas
  - 1 litro 250 de Caldo
  - Aceite
  - Sal
  - Pimienta
  - 1 cucharadita de Canela
  - Colorante o azafrán
  - 1 Hígado de conejo
  - 2 dientes de Ajo
  - Perejil
- 

## Preparación:

### Paso 1

Preparar un majado con el hígado de conejo, el ajo y el perejil. Yo utilizo la tritadora para que quede muy muy fino. Reservar. En una cazuela de barro dorar las carnes previamente salpimentadas. En cuanto la carne esté dorada, añadir las verduras y las setas. Dar unas vueltas y dejar cocer un par de minutos.

### Paso 2

Añadir el caldo a la cazuela e incorporar el majado de hígado removiendo par que no quede apelmazado, la canela y el azafrán o colorante. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento 30 minutos, preferiblemente tapado.

### Paso 3

Añadir el arroz y dejar cocer 10 minutos. Apagar el fuego y dejar reposar 3 minutos más. Bon profit!