Arroz caldoso con conejo y champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Dejar reposar el guiso 10 minutos después de apagar el fuego

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Conejo cortado
- 200 gr. Arroz integral
- 250 gr. Champiñones
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- 2 Tomates maduros
- 1/2 Pimiento verde
- 1/2 Pimiento rojo
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 Cucharada de Pimentón dulce
- Unas hebras de Azafrán
- 1.100 ml de Caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- 1/2 cucharada de azúcar

Preparación:

Paso 1

Cortar el ajo, la cebolla, los pimientos y los champiñones en trocitos. Triturar los tomates con la sal y el azúcar (para evitar la acidez). Majar el azafrán en el mortero. Salpimentar el conejo.

Paso 2

Dorar en la olla o cazuela los ajos con un poco de aceite. Retirar y reservarlos.

Paso 3
Dorar el conejo en la misma olla. Retirar y reservar.

Paso 4
Añadir la cebolla, los pimientos y el azafrán a la olla. Salpimentar. Sofreír 5 minutos. Añadir los tomates triturados y el azafrán. Sofreír 5 minutos más.

Paso 5
Añadir el pimentón, el vino, el conejo, el caldo (caliente) y los ajos. Dejar a fuego bajo.

Paso 6
Freír con un poco de aceite los champiñones durante 5 o 6 minutos.

Paso 7
Añadir el arroz a los champiñones y remover durante 1 minuto o dos.

Paso 8
Añadir los champiñones y el arroz a la olla. Dejamos a fuego medio durante 30 o 40 minutos. Tapamos parcialmente la olla los primeros 25 minutos, el resto del tiempo destapamos.