Arròs amb conill i caragols

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs — 400 g
Aigua — al gust
Safrà en fils — al gust
Sal — al gust

conejo y caracoles

Conill sencer — 1,5 kg
Caragols purgats — 24 u.
Pimentó roig — 1 u.
Tomaca madura — 1 u.
All — 2 dents
Julivert — al gust
Sucre — pessic
Oli d'oliva — al gust
Llimona — al gust

Passos

1. Llava el 1,5 kg, talla'l a trossos i fregix-lo en al gust fins que es daure. Retira'l.
2. Lleva les llavors al 1 u., talla'l a tires i fregix-lo en el mateix oli. Aparta'l.
3. Afig la 1 u. pelada i picada, amb pessic per a temperar l'acidesa, i sofregix-la.
4. Pica l'2 dents i tira'l amb el al gust picat, els 24 u. i el pimentó reservat. Sofregix-ho tot bé.
5. Torna el conill a la paella, gira'l i cobrix-ho amb al gust. Sala amb al gust i deixa coure uns 30 minuts.
6. Tira l'400 g i uns fils de al gust i cou 25 minuts més.
7. Abans de servir, esprem al gust per damunt i deixa reposar 5 minuts.

Fonts

Arroz con conejo y caracoles, Turespaña (receta de la Región de Murcia): https://www.spain.info/es/receta/arroz-con-conejo-caracoles/
Gastronomía, Ayuntamiento de Monóvar (turismo): https://www.monovar.es/turismo/gastronomia/
Gastronomía, Ayuntamiento de Aspe: https://aspe.es/gastronomia/
Casa Elías. El seductor encanto de las brasas (5 Barricas, Valencia Plaza, 20 de agosto de 2021): https://5barricas.valenciaplaza.com/casa-elias-el-seductor-encanto-de-las-brasas/