Arròs caldós de pollastre i conill

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs redó (senia, albufera o bomba) — 300 g

Aigua calenta — al gust

Safrà o colorant — al gust

Sal — al gust

carne y verdura

Pollastre a trossos — 8 u.

Conill a trossos — 8 u.

Bajoqueta plana — 100 g

Garrofó valencià — 75 g

Tomaca madura ratllada — 1 u.

Pebre roig dolç — 0,5 culleradeta

Oli d'oliva — al gust

Passos

1. Condimenta el 8 u. i el 8 u., talla la 100 g a trossos i ratlla la 1 u..
2. Escalfa un poc d'al gust en una olla o cassola fonda i daura primer el pollastre, que és més dens. Afig després el conill i daura'l bé: la carn ben daurada és el que dona sabor a l'arròs.
3. Afig la bajoqueta i sofregix-la de 2 a 3 minuts. Incorpora la tomaca. Si el 75 g és fresc, tira'l ara junt amb les bajoquetes.
4. Quan la tomaca estiga quasi fregida, afig el 0,5 culleradeta sense deixar de remenar perquè no es creme. Aboca l'al gust calenta i revisa el nivell: afig-ne un poc més, perquè s'evaporarà.
5. Quan trenque el bull, tira el al gust i deixa coure a foc mitjà de 25 a 30 minuts.
6. Rectifica d'aigua i de al gust. Afig l'300 g (si el garrofó és congelat, tira'l ara) i cou-lo de 15 a 18 minuts, fins que estiga al seu punt.
7. Retira del foc i deixa reposar un parell de minuts abans de servir.

Fonts

Arroz caldoso de pollo y conejo (El Español, Raquel Granell, 7 de enero de 2025): https://www.elespanol.com/valencia/ocio/20250107/trt/1003658684101_30.html

Pilotes de Nadal, Directo al Paladar: https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/pilotes-nadal-pelotas-navidad-receta-tradicional-espanola-comunidades-valenciana-catalana

Arroz caldoso con pollo y conejo, Mediterráneo en Acción (Turismo Comunitat Valenciana): https://www.comunitatvalenciana.com/es/mediterraneo-en-accion/arroz-caldoso-con-pollo

Cómo hacer (bien) risotto: las claves para que siempre salga perfecto (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-bien-risotto-claves-siempre-salga-perfecto