Arroz caldoso de pollo y conejo

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz redondo (senia, albufera o bomba) — 300 g

Agua caliente — al gusto

Azafrán o colorante — al gusto

Sal — al gusto

carne y verdura

Pollo troceado — 8 ud

Conejo troceado — 8 ud

Judía verde plana — 100 g

Garrofón valenciano — 75 g

Tomate maduro rallado — 1 ud

Pimentón dulce — 0,5 cdta

Aceite de oliva — al gusto

Pasos

1. Sazona el 8 ud y el 8 ud, trocea la 100 g y ralla el 1 ud.
2. Calienta un poco de al gusto en una cacerola o cazuela honda y dora primero el pollo, que es más denso. Añade después el conejo y dóralo bien: la carne bien dorada es lo que da sabor al arroz.
3. Añade la judía y sofríela de 2 a 3 minutos. Incorpora el tomate. Si el 75 g es fresco, échalo ahora junto con las judías.
4. Cuando el tomate esté casi frito, añade el 0,5 cdta sin dejar de remover para que no se queme. Vierte el al gusto caliente y revisa el nivel: añade un poco más, porque se evaporará.
5. Cuando rompa a hervir, echa el al gusto y deja cocer a fuego medio de 25 a 30 minutos.
6. Rectifica de agua y de al gusto. Añade el 300 g (si el garrofón es congelado, échalo ahora) y cuécelo de 15 a 18 minutos, hasta que esté en su punto.
7. Retira del fuego y deja reposar un par de minutos antes de servir.

Fuentes

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