Arroz con conejo y caracoles

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz — 400 g
Agua — al gusto
Azafrán en hebras — al gusto
Sal — al gusto

conejo y caracoles

Conejo entero — 1,5 kg
Caracoles purgados — 24 ud
Pimiento rojo — 1 ud
Tomate maduro — 1 ud
Ajo — 2 dientes
Perejil — al gusto
Azúcar — pizca
Aceite de oliva — al gusto
Limón — al gusto

Pasos

1. Lava el 1,5 kg, trocéalo y fríelo en al gusto hasta que se dore. Retíralo.
2. Quita las semillas al 1 ud, córtalo en tiras y fríelo en el mismo aceite. Aparta.
3. Añade el 1 ud pelado y picado, con pizca para templar la acidez, y rehógalo.
4. Pica el 2 dientes y échalo con el al gusto picado, los 24 ud y el pimiento reservado. Sofríe todo bien.
5. Devuelve el conejo a la paella, dale la vuelta y cubre con al gusto. Sazona con al gusto y deja cocer unos 30 minutos.
6. Echa el 400 g y unas hebras de al gusto y cuece 25 minutos más.
7. Antes de servir, exprime al gusto por encima y deja reposar 5 minutos.

Fuentes

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/