

ARROZ CALDOSO DE CONEJO ADOBADO Y PULPO

INGREDIENTES: para 6 personas

- 1 conejo limpio: adobar con ajo, pimiento rojo seco, orégano, sal, pimienta molida, vino blanco y aceite de oliva, todo majado
- 600 gr. pulpo, mejor si lo confitamos antes.
- 450 gr. arroz bomba
- 2 pimientos verdes
- 2 tomates secos
- 2 cucharadas de tomate fresco
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta negra grano
- 2 dl. de vino blanco



ELABORACIÓN:

El día anterior cortar el conejo en trozos y adobar con lo indicado. También confitamos el pulpo en el termomix, con las aspas puestas 3 horas a 70 °C cubierto de aceite de oliva. Sacamos y dejamos aparte todo el líquido. Una vez frío separamos el aceite del resto del líquido que habrá soltado el pulpo, estos dos los utilizaremos en la confección del arroz.

En cacerola o sartén honda, ponemos el aceite, freímos los pimientos, apartamos, añadimos el conejo, dejamos freír, también la cabeza de ajos, los tomates secos y el laurel, dejamos cocinar, añadimos el tomate natural, el vino blanco, que hierva, añadimos agua o caldo hasta un total del triple del volumen de arroz, cuando empiece a hervir, nos aseguramos que la carne estará tierna y añadimos el arroz, mientras, limpiamos de semillas y piel el pimiento y los hacemos trozos grandes.

Movemos el arroz de vez en cuando, y bajamos el fuego a media cocción, cuando el arroz esté casi a punto, podemos añadir algo de caldo hirviendo si es necesario, el pulpo y los pimientos.

Apartamos un poco antes del punto, un par de minutos de reposo y servimos inmediatamente.