

Arroz y conejo con caracoles serranos

Preparación

Se lavan muy bien los caracoles y se cuecen en una olla. En una sartén con aceite de oliva se frie el conejo, sazonado con sal, y a continuación, en la misma sartén, se sofríe el tomate.

Después se le pone el arroz y se sofríe ligeramente, añadiéndole el agua a continuación (3 de agua por 1 de arroz). Cuando rompe a hervir se le añade azafrán, perejil, sal y los caracoles.

Se mantiene hirviendo a fuego fuerte durante unos 20 minutos (se aconseja cocinar con leña).

Ingredientes

Para 6 raciones

- 600 gr. de arroz de Calasparra.
- 1 conejo.
- 1 tomate.
- Perejil.
- 2 docenas de caracoles serranos.
- Azafrán.
- Sal.
- Aceite de oliva.