

ARROZ CALDOSO

INGREDIENTES: (para 4 personas)

- 300 gr de conejo
- $\frac{1}{4}$ de kg de arroz
- 1 cabeza de ajos
- $\frac{1}{2}$ pimiento rojo
- $\frac{1}{4}$ de kg de tomate triturado
- Agua
- Sal

PREPARACIÓN:

Sofreímos el ajo, el pimiento el conejo y el tomate

Todos estos ingredientes se vierten luego en una cazuela y ponemos a hervir aproximadamente 1 hora, sin olvidar la sal y azafrán a gusto.

Después añadimos el arroz y dejamos cocer otros 20 minutos.

Para darle más sabor se le puede agregar una pastilla de caldo.