

# Arròs Caldós amb Conill i Verdures

## Arròs Caldós amb Conill i Verdures

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (2 votes)

Others

Close

Plat cuinat en olla i que, al costat del conill, incorpora diversos productes amb gran tradició en la gastronomia valenciana, com són la nyora i el garrofó. Un arròs saborós i reconfortant en èpoques de fred.

**Per:**

4

**Ingredients:**

1 conill de 1 kg. aproximadament; 250 gr. de fesols verds; 1 pimentó rostit -torrat; 1 tomaca; 1 nyora; 2 carxofes; 150 gr. de garrofó; oli d'oliva; 400 gr. d'arròs; safrà; sal; 200 gr. de faves pelades; aigua.

**Elaboration:**

Posem al foc una cassola amb oli i sal. Afegim el conill trossejat i ho sofregim uns 10 minuts. Tot seguit afegim els fesols, les carxofes i el pimentó rostit trossejats. Quan estiga sofregit hi posem la tomaca ratllada. Removem bé i afegim l'aigua i la nyora. Deixem coure uns 3/4 d'hora i posem l'arròs. Finalment afegim la sal, el safrà i continuem la cocció fins aconseguir un arròs caldós.

• **Municipis:**

**Valora i compartix**

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (2 votes)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.