



Arròs i conill

Ingredients per a 4 persones:

1 cabeça d'all, 1 pebrera roja, 1 tomata madura ratllada, 1 conill (aprox. 800 grs), 400 grs. d'arròs, ¼ kg. de cigrons, nyora i safrà, ¼ de litre d'oli, litre i mig d'aigua.

Preparació: Es posen els cigrons a remulla la nit anterior i es bullen fins que estiguen blans.

Calfem l'oli i sofregim la nyora, la traiem i deixem refredar per picar-la quan estiga freda amb un poc de sal en un morter. Reservem.

Sofregim la pebrera tallada en tires fines amb els alls; la traiem i sofregim el conill trossejat fins que estiga ben daurat. Es trau el conill i sofregim la tomata.

Posem l'arròs, li peguem unes voltes amb la tomata i afegim l'aigua, el conill, la pebrera, els cigrons, els alls i la nyora picada. Es deixa durant 15 minuts a foc fort i 10 minuts més a foc lent. S'apaga el foc, es tapa amb un drap de cotó i es deixa reposar uns minuts.

Ingredientes para 4 personas:

- 1 cabeza de ajos, 1 pimiento rojo, 1 tomate maduro rallado, 1 conejo (aprox. 800 gramos), 400 gramos de arroz, ¼ kg de garbanzos, ñora y azafrán, ¼ de litro de aceite, 1 litro y medio de agua.

Preparación: Se ponen los garbanzos a remojo la noche anterior y se cuecen hasta que estén blandos.

Calentar el aceite y sofreír la ñora, sacar y dejar enfriar, cuando esté fría se pica con un poco de sal en un mortero. Reservar.

Se sofríe el pimiento cortado en tiras finas con los ajos. Se aparta, se sofríe el conejo troceado hasta que esté bien dorado. Se saca el conejo y se sofríe el tomate, se añade el arroz y se le da unas vueltas con el tomate y se añade el agua, el conejo, el pimiento, los garbanzos, los ajos y la ñora picada. Se deja durante 15 minutos a fuego fuerte y 10 minutos más a fuego lento. Se apaga el fuego y se tapa con un paño de algodón y se deja reposar unos minutos