



ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 280 g de arroz
- 300 g de conejo
- 24 unidades de caracoles
- 250 g de tomate frito
- 40 g de aceite de oliva
- 7 g de azafrán (colorante alimentario)
- sal

LA PREPARACIÓN

- Limpiar los caracoles, poniéndolos en una olla con agua fría y sal.
- Remover y cambiar el agua varias veces hasta que quede limpia.
- Sofreír el conejo en una cazuela con aceite bien caliente. Cuando esté dorado, añadir el tomate, salar y remover.
- Cubrir con agua y dejar al fuego unos 45 minutos.
- Añadir el arroz, al azafrán y los caracoles. Dejar a fuego fuerte unos 20 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 31.7 g	Grasas 17.4 g
Kcal 460	Proteínas 13.1 g