

Receta de arroz con conejo y vieiras

Ingredientes para 6 comensales

- 1 conejo entero, troceado
- 500gr de arroz
- 6 vieiras con coral
- 500 gr de caldo de pollo +750gr de agua
- 100 cc de AOVE (aceite de oliva virgen)
- 2 o 3 dientes de ajo
- Unas hebras de azafrán
- Sal, tomillo

Procedimiento

1. Echa el AOVE en la sartén e introduce el conejo para dorarlo, cuando ya ha adquirido color, añade la sal y parte de los ajos picados. Deja un minuto más.
2. Incorpora el arroz y "nacáralo" hasta que quede perlado y translucido. No debe quedar "rehogado".
3. Acto seguido incorpora el azafrán machacado con 1 ajo y un poco de caldo.
4. Incorpora todo el líquido restante a la sartén, reparte bien el arroz por toda la superficie.
5. Sala al gusto, es mejor quedarse corto que pasarse. Siempre le puedes pasar el salero a tu comensal.
6. Cuando le falten 4 minutos al arroz, acomoda las vieiras (previamente descongeladas).
7. Pasados unos 16 minutos el agua ya no borbotea, debes oír un chisporroteo agudo, señal de que ya casi no queda agua, con suerte tienes algo de *socarrat* en el fondo.
8. Deja reposar la paella al menos 5 minutos sin tapar. Deja caer unas ramitas de tus hierbas favoritas que darán el último toque aromático a tu arroz mientras se asienta.