

# Arroz con conejo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El conejo es una carne blanca, por lo que tiene poca grasa y se recomienda a personas que tienen el colesterol elevado.

## Modo express

1. Trocee el conejo y sazónelo. Pique la cebolla y machaque los ajos.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, mezcle bien, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al finalizar, deje reposar el plato 5 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa. El resultado final debe quedar algo caldoso.