

Paella de conejo de Maria Dolores

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 40 '
- 4



Modo express

1. Cortamos los ajos a trocitos pequeños y el pimiento en tiras largas, programamos el menú freír/ sofreír unos 15 minutos aproximadamente.
2. Ponemos aceite en la cubeta Chef Plus Induction, e introducimos los trozos de conejo cuando lleve unos 10 minutos echamos el pimiento y a los 5 minutos los ajos, dejamos que se doren un poco, seguidamente echamos el tomate y le damos unas vueltas para que se mezcle.

3. Después introducimos las 5 medidas de agua (7 medidas si se quiere un arroz caldoso), el perejil , el sazónador y la sal. Cuando empiece a hervir echamos las 2 medidas de arroz y programamos menú arroz tapa abierta.

Cuando lo sirváis al plato, al gusto de cada uno podéis echarle un chorrito de limón y verás que bueno. Saludos