



Arròs amb conill i cargols

Ingredients per a 4 persones

- 1 conill
- 400g d'arròs bomba
- 2 tomàquets madurs
- 2 grans d'all
- 1 nyora
- ½ pebrot verd
- 200g de mongeta tendra
- 4 dotzenes de cargols nets
- Oli d'oliva verge extra
- Safrà
- Sal
- Pebre
- Aigua



Elaboració

1. Es posen els cargols a foc lent amb aigua freda fins que surtin de la closca (si algun no surt, és millor llençar-lo) i es reserven.
2. Es posa la cassola al foc amb l'oli i es sofregeix el conill tallat en trossos petits i salpebrat prèviament. Quan la carn està daurada es retira i es reserva.
3. En el mateix oli s'afegeixen els alls i es deixen sofregeix una mica i tot seguit s'hi aboca el tomàquet madur ratllat sense pell, el pebrot tallat i la carn de la nyora. Es deixa uns minuts.
4. S'afegeix l'arròs i, quan està enrossit, s'afegeix l'aigua i es remena. Tot seguit s'incorporen els cargols, el conill, la mongeta trossegada i el safrà. Es cou durant 18-20 minuts a foc viu, es rectifica de sal i es deixa reposar uns minuts abans de servir.