

## Ingredientes

Arroz: 250g

Conejo: 500g

Corazones de alcachofa: 5

Cebolla: 1

Pimiento verde: 1

Setas Shiitake: 6

Azafrán: 10 hebras

Sal

Tomate rallado: 200g

Ajo: 2 dientes

Pimiento seco picante: 1

Pimentón dulce: 1 cda

Vino tinto: 100ml

Caldo de pollo: 800ml

Aceite

## Instrucciones

- En una olla, tostar el azafrán y retirar
- Echar aceite, marcar el conejo y retirar
- Picar la cebolla y el pimiento en daditos y sofreír
- Añadir las alcachofas y, tras 2 min, las setas cortados en juliana
- Poner el vino, cocinar hasta evaporar y añadir el pimentón y el azafrán
- Por otro lado, hidratar el pimiento seco en agua caliente
- Tritura el pimiento junto al tomate triturado y el ajo y añadirlo a la olla
- Cuando reduzca el agua del tomate, añadir a la olla el conejo y el arroz y remover durante 2 min
- Añadir el caldo, llevar a ebullición a fuego alto y cocinar a fuego medio unos 18 min