



INGREDIENTES: (4 raciones)

- 100 gramos de aceite de oliva
- 250 gramos de conejo cortado en trozos
- 250 gramos de pollo cortado en trozos
- sal y pimienta negra molida (un poquito de cada para salpimentar la carne)
- 1 ó 2 dientes de ajo (opcional)
- 1 ó 2 alcachofas partidas a cuartos
- 250 gramos de verdura para paella (judías verdes, garrafón)
- 100 gramos de tomate triturado (natural o en conserva)
- sal
- 1 pellizco de romero ó una ramita de romero fresco
- ½ cucharadita de pimentón ó de pulpa de pimiento choricero
- unas hebras de azafrán ó ½ cucharadita de colorante amarillo
- 700 gramos de agua
- 300 gramos de arroz bomba (yo le pongo el redondo de Mercadona y me encanta)

ELABORACION:

1. Poner el aceite en el vaso de Thermomix y **programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
2. Incorporar el conejo salpimentado, y sofreír **programando 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**
3. Seguidamente, añadir el pollo salpimentado y **programar 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**
4. Agregar el ajo toceadito o laminado, la alcachofa, la verdura para paella, el tomate, la sal,

y el romero, y **programar 15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

en los

últimos 2 minutos, incorporar

el pimentón y el azafrán

por el bocal (el agujero que hay encima de la tapadera).

5. Añadir el agua y **programar 15 minutos a temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara.** Al término, agregar el arroz y **programar 5 minutos, a temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

6. Verter el contenido del vaso en una paella de 30 ó 35 centímetros y cocinar a fuego directo durante unos 10 minutos aproximadamente (5 minutos a fuego máximo, y 5 a fuego mínimo). Servir decorada con limón a casquitos.

7. **Sugerencia:** En lugar de a fuego directo, se puede cocer el arroz en el horno precalentado a 200 grados. Hornear de 10 a 15 minutos. Di el calor es de solera, dejarlo sin tapar, si el horno es de aire, tener la precaución de tapar el arroz con papel de aluminio. **Está**

Riquíiiiiiiiiisimo !

□□□□ **Está muy bien de precio, no encierra dificultad, y....nos va a encantar!**

□□□□ **Esta receta está inspirada en el libro de recetas de “Nuestra cocina Regional”**