



### INGREDIENTES:

- 500 gramos de conejo limpio
- el hígado del conejo
- 70 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 150 gramos de pimiento verde
- 150 gramos de pimiento rojo
- 150 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 gramos de tomate natural triturado (de bote)
- 70 gramos de vino blanco
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de pimienta molida
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de laurel
- sal al gusto
- 375 gramos de arroz
- 800 gramos de agua

### PREPARACIÓN:

1. Trocee el conejo en trozos medianos, páselos por harina y sofría en una sartén, junto con

el hígado. Saque y reserve.

2. Eche el aceite en el vaso del Thermomix y  **programe 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1** . Añadir los pimientos, la cebolla, el ajo y el tomate;  **trocee durante 5 segundos en velocidad 4 y después programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 3 ½**

3. Añadir el vino y el hígado.  **Triturar durante 15 segundos en velocidad 3 ½**. A continuación

**poner la mariposa en las cuchillas**

, agregar el conejo y los condimentos y

**programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

4. Incorporar el arroz y  **programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

5. Por último echar el agua y volver a  **programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

6. Transcurrido el tiempo, verter el arroz en una fuente de servir, dejar reposar unos minutos y servir. Dejar reposar unos minutos y servir de inmediato.