# ARRÒS DE CONILL

Gastronomia | 01/12/2017 | 17:52

**Una combinació excel·lent, que podem retrobar a les comarques de la Ruta del Cister. Es pot incloure amb arròs que porti també pollastre, salsitxes, marisc, etc**

L' associació de l' arròs i el conill és comuna a tots els Països Catalans. Una combinació excel·lent, que podem retrobar a les comarques de la Ruta del Cister. Es pot incloure amb arròs que porti també pollastre, salsitxes, marisc, etc.

Ingredients

1/2 conill

400 g d'arròs

1 pebrot vermell

2 tomàquets

safrà

sal

aigua

Elaboració

En una cassola de terrissa o paella hi feu sofregir el conill tallat a trossos i salat i, un cop ros, el traieu i reserveu. En el mateix oli hi sofregiu el pebrot, tallat a daus petits. Hi tireu el tomàquet ratllat. Deixeu concentrar bé el sofregit i hi afegiu el safrà, així com el conill de nou, l'aigua corresponent i sal. Ho deixeu-bullir una estona, a fi que es faci un bon brou. Tireu-hi l'arròs i ho deixeu coure uns 16 minuts, de la forma habitual. Abans de servir-lo, deixeu-lo reposar uns 5 minuts.

Notes

No hem indicat la quantitat d'aigua ja que podeu elaborar aquest arròs caldós, tipus arròs de cassola, o bé sec, a l'estil de la paella; en aquest cas l'arròs ha de fer una capa d'un dit de gruix, aproximadament. Noteu que el sofregit no té ceba, a l'estil de la paella. Poseu-hi safrà veritable, tot i que s'hi posa colorant. El safrà es pot incloure en una picada, que pot tenir nyora fregida, alls, etc., a l'estil alacantí i tarragoní.

Hi ha qui hi afegeix un grapat de cargols.

S’hi pot combinar també pollastre, salsitxes, costella de porc i, fins i tot, marisc.

Al sofregit, o bé al final, com a picada, s’hi pot posar all i julivert trincat. Si opteu per la picada, no us descuideu d’afegir-hi el fetge del conill, una mica fregit; hi dona un gust excel·lent.

Pel que fa al safrà, a la Conca de Barberà se’n cultivava a l’edat mitjana i, actualment, se n’ha reprès el conreu.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/57045-arros-de-conill-.htm