



## Arroz con conejo y caracoles +

**CLIO**

### INGREDIENTES:

½ conejo de monte, 300gr de arroz, tomate triturado, aceite de oliva, caracoles serranos, tomillo, romero, perejil, azafrán y sal.

### ELABORACIÓN:

Sofreír el conejo en el aceite y añadir tomate. Añadir el arroz y saltear un instante, verter agua caliente y dejar cocer entre 18 y 20 minutos. Sazonando previamente con las hierbas, azafran y sal junto con los caracoles. Dejar reposar unos instantes antes de servir.

Tipo de vino:  
Joven crianza

Uvas:  
70% Monastrell y  
30% Cabernet Sauvignon

Crianza:  
22-26 meses  
en barricasnuevas de  
roble Francés y Americano

**D.O. JUMILLA**

Receta realizada por  
**Restaurante REYES CATÓLICOS**  
Jumilla, Murcia. España