

# Semana gastroalimentarias de las Cinco Villas

con **JAVIER NADAL, DEL CASERÍO DE BIEL**  
**y**  
**Daniel Yranzo**



[www.comarcacincovillas.es](http://www.comarcacincovillas.es)



[www.escueladesabor.com](http://www.escueladesabor.com)

C/Prudencio 36

Zaragoza

Tfn. 876 441 870

## **-Arroz maratelli con conejo escabechado-**

- 1-Preparar caldo de ternera, pollo, costilla de cerdo, Laurel, ajos, cebolla, tomate, jamón.
- 2-Sofreír el arroz con aceite oliva Monteolivet y paté pimientos de Uncastillo, añadir caldo hasta que cubra {bien caliente] e ir removiendo. Esta operación realizarla 3 veces más, añadir un poco de caldo con salsa española reducida, añadir mantequilla, remover y arroz listo,
- 3-Calentar en el micro el conejo escabechado o al baño María
- 4- Para el aire de borraja, caldo, borraja, lecitina de soja, triturar espumando.
- 5-Para el aroma tapar el plato con una campana ahumar con romero
- 6-Emplatar dos timbales uno dentro del otro en el pequeño ponemos el arroz en el Grande el conejo desmigado, puntitos de alioli de tomillo y Limón, y encima del arroz espuma de borrajas, Tapamos con la campana y ahumamos.
- 7-Decorar con flores al momento del pase