

Será por recetas



Arroz en costra

Recetas de arroz, Recetas caseras

5 Personas

70 Minutos

Media

Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 200 gr. Conejo
- 50 gr. Butifarra Negra o morcillas de cebolla secas
- 100 gr. Garbanzos cocidos
- Aceite, Sal, azafrán y Pimentón dulce
- 175 gr. Magro de cerdo a tacos
- 150 gr. Blanquet o Salchicha Blanca
- 12 Huevos
- 3 Tomates rallados
- 200 gr. Pollo
- 50 gr. Chorizo
- 1 Cabeza de ajos
- Nuez Moscada, ralladura de limón

Elaboración

En una cazuela grande de barro o metálica preparada para el horno, poner un poco de aceite a calentar y sofreír los embutidos (el blanquet, el chorizo y la butifarra negra) troceados. Reservar.

A continuación, y en la misma cazuela, sofreír el magro, el conejo y el pollo troceados hasta que cojan un color dorado. Agregar entonces la cabeza de ajos y el tomate rallado. Dar vueltas durante unos minutos a fuego lento hasta conseguir un buen sofrito. Poner un par de cucharadas de pimentón y dar unas vueltas sin que se queme. Agregar entonces 2 litros de agua y cocer todo el conjunto durante 15 minutos. Rectificar de sal y añadir una pizca de azafrán.

Añadir el arroz y cocer a fuego medio durante 10 minutos.

Mientras tanto, batir los huevos y añadir una pizca de nuez moscada y unas ralladuras de limón. Precalentar el horno a 200 °C.

Pasado ese tiempo, añadir al arroz los embutidos reservados y colocar por encima los huevos batidos. Introducir en el horno y cocer durante 10 minutos más hasta que la costra esté cuajada y bien dorada.

Servir bien caliente presentando la cazuela en la mesa.



Autor receta de Arroz en costra

JVL .

245 Recetas publicadas

Valoración 4/5

Miembro desde 10/01/2012