

Arroz con costra

ARROCES

Te animamos a preparar esta receta fragante, cálida y con una cobertura espectacular. Recuerda que este arroz **conviene prepararlo en perol de barro** y que, si no cuentas con una cocina de leña, ni con el utensilio denominado costrera para cuajar el huevo con brasas, **podrás utilizar el horno**. ¡Conviértete en un experto en el arroz con costra!



4 Raciones



1h y 30min

INGREDIENTES

- 1/2 conejo
- Pollo (optativo)
- Garbanzos (optativo)
- 400 gramos de embutido fresco variado
- 150 gr aceite de oliva virgen extra
- 200 gr de tomate rallado
- 2 l de agua
- 10 huevos
- Perejil picado
- Sal
- 0,5 gr azafrán en hebra
- Tomillo
- Romero



PASO A PASO

1. Este arroz al horno **lleva dos cocciones diferentes**, una de 8 minutos en el perol de barro y otra de 10 cuando echemos el huevo batido y lo metamos en el horno o costrera. Para empezar, sazonamos la carne para sofreír con el aceite de oliva, **debe quedar dorada**. Retiramos. después doramos el embutido cortado en trocitos de 2 cm aproximadamente y reservamos, porque se pondrá al final.
2. Observamos el aceite restante y, si es suficiente, añadimos el tomate. En unos minutos estará cocinado. El truco para saber si está frito es su color, que **deberá ser más oscuro**.
3. En una olla aparte pondremos el agua, la carne, las especias, la sal y el azafrán previamente tostado. Dejaremos hervir 20 minutos. **Lo mejor sería reposar un par de horas** para que el caldo tome consistencia.
4. Llega la hora de cocinar el arroz. En el perol ponemos la carne, 2 cucharadas de tomate ya frito y el caldo (2 partes de caldo por 1 de arroz). La medida de caldo en un perol de unos 25 cm de diámetro será hasta que falte un dedo para llegar al borde. **Llevamos a ebullición** y echamos el arroz, sazonamos bien de sal y retiramos en 8 minutos. El arroz todavía estará duro.
5. Retiramos el perol del fuego y ponemos por encima el embutido frito y los **huevos batidos con sal y perejil**, e inmediatamente lo llevamos a la costrera para cocinar a leña, o en su defecto al horno precalentado a 180°. Lo tendremos **hasta que suba el soufflé, el huevo batido del arroz con costra**. Aproximadamente en 15 o 20 minutos estará listo para degustar.