

ARROSSOS

T'animem a preparar aquesta recepta fragant, càlida i amb una cobertura espectacular. Recorda que aquest arròs **convé preparar-lo en perol de fang** i que, si no comptes amb una cuina de llenya, ni amb l'utensili denominat "costrera" per a quallar l'ou amb brases, **podràs utilitzar el forn**. Converteix-te en un expert en l'arròs amb crosta!



4 Racions



1h i 30 min

INGREDIENTS

- 1/2 conill
- Pollastre (optatiu)
- Cigrons (optatiu)
- 400 gr d'embotit fresc variat
- 150 gr oli d'oliva verge extra
- 200 gr de tomaca ratllada
- 2 l d'aigua
- 10 ous
- Julivert picat
- Sal
- 0,5 gr safrà en bri
- Timó
- Romer

Arròs amb costra



PAS A PAS

1. Aquest arròs al forn **porta dos coccions diferents**, una de 8 minuts en el perol de fang i una altra de 10 quan tirem l'ou batut i el fem en el forn o costrera. Per a començar, assaonem la carn per a sofregir amb l'oli d'oliva, **ha de quedar daurada**. Retirem. després daurem l'embotit tallat en trossets de 2 cm aproximadament i reservem, perquè es posarà al final.
2. Observem l'oli restant i, si és suficient, afegim la tomaca. En uns minuts estarà cuinat. El truc per a saber si està fregit és el seu color, que **haurà de ser més fosc**.
3. En una olla a part posarem l'aigua, la carn, les espècies, la sal i el safrà prèviament torrat. Deixarem bullir 20 minuts. **El millor seria deixar reposar un parell d'hores** perquè el caldo prenga consistència.
4. Arriba l'hora de cuinar l'arròs. En el perol posem la carn, 2 cullerades de tomaca ja fregida i el caldo (2 parts de caldo per 1 d'arròs). La mesura de caldo en un perol d'uns 25 cm de diàmetre serà fins que falte un dit per a arribar a la vora. **Portem a ebullició** i tirem l'arròs, assaonem bé de sal i retirem en 8 minuts. L'arròs encara estarà dur.
5. Retirem el perol del foc i posem per damunt l'embotit fregit i **els ous batuts amb sal i julivert**, i immediatament ho portem a la costrera per a cuinar a llenya, o en defecte d'això, al forn precalfat a 180 °C. Ho tindrem **fins que puge el soufflé, l'ou batut de l'arròs amb crosta**. Aproximadament en 15 o 20 minuts estarà llest per a degustar.