

Receta de Arroz Con Costra

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el viernes y tenemos por delante un fin de semana largo, hoy os voy a dejar esta receta que es típica de las tierras de Orihuela, donde he pasado unos días visitando sus bonitas playas.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Pechuga de pollo (una o dos según comensales)
- Conejo (medio conejo, mejor casero, que se cuece antes)
- Salchichas frescas de pollo o cerdo (seis o siete)
- Chorizo fresco (tres o cuatro, de los pequeños para barbacoa)
- Aceite de oliva
- Huevos (dos por persona)
- Caldo de pollo o agua (dos litros aproximadamente)
- Condimento amarillo y perejil
- Uno o dos tomates maduros

Modo de Preparación

1. En una cazuela que podamos meter al horno, ponemos un poco de aceite de oliva y freímos las salchichas y el chorizo troceados. Una vez fritos lo apartamos en un plato
2. En el mismo aceite freímos el conejo y las pechugas de pollo troceados, pelamos los tomates y los troceamos en cuadraditos y los echamos también a freír
3. Cuando esté bien frito echamos el condimento y el perejil picadito y a continuación el agua o caldo de pollo y cuando esté hirviendo echamos el arroz, las salchichas y el chorizo
4. Dejamos cocer a fuego medio sobre diez o doce minutos, le damos el punto de sal y lo apartamos del fuego
5. En un bol, batimos los huevos muy bien procurando que queden con un poco de espuma
6. Volcamos la batida de huevo sobre el arroz que debe quedar caldoso y lo metemos al horno que habremos precalentado a 220 Grados
7. Esperamos hasta que el huevo suba y se ponga dorado formando como una costra, suele ser entre diez o quince minutos
8. Lo sacamos del horno y ya está listo para comer.