

**Libreta:** Arroces  
**Creado:** 24/03/2018 21:50  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/arroz-con-costra-de-elche.html>

## Arroz con costra de Elche

### INGREDIENTES

125 grs. de garbanzos  
1 litro y medio de agua  
1/2 cebolla  
Media hoja de laurel  
1 longaniza  
1 pollo tierno o pedazos de conejo o ambas cosas  
400 grs. arroz  
2 decilitros de aceite de oliva  
250 grs. de butifarra  
1 diente de ajo  
3 ó 4 huevos  
Sal

### PREPARACIÓN

En un puchero con litro y medio de agua, puesta sobre fuego, pondremos a cocer 125 gramos de garbanzos finos (remojados antes), junto con una buena longaniza, un poco de cebolla y media hoja de laurel.

Déjese cocer a cocción lenta y seguida, hasta que queden bien cocidos y esponjosos. Al dejar cociendo los garbanzos, dispondremos lo siguiente:

Pondremos una cacerola plana sobre fuego (pues puede marearse con un perol, cosa corriente en Elche), con dos decilitros de aceite o manteca de cerdo y se empieza por freírse 250 gramos o más de rodajas de butifarra, y en la misma grasa se le echa un pollo tierno cortado en pedazos, o pedazos de conejo, o ambas cosas a la vez, cortado en pedazos regulares.

Remuévase todo con la espumadera hasta que se vayan dorando; añadir un ajo trinchadito. Tan pronto quede bien dorado se moja con caldo hasta cubrir las carnes; déjese cocer lentamente hasta que todo quede bien cocido, pero un poco firme.

Se suele cocer este arroz en cazuela de barro cocido y barnizado para servirse en el mismo recipiente. Trasladaremos el guiso de pollo o conejo en esta cazuela; la pondremos sobre fuego.

Mójese ahora con el caldo hirviendo de los garbanzos; calculado a 400 gramos de arroz, mezclar la longaniza, que se fríe un poco y se corta en rodajas al arrancar a cocer se le echa el arroz; muévase bien con la paleta o espumadera; unir también los garbanzos cocidos; rectificuese de sal.

Pasados unos minutos de cocción sobre el fuego se colocan por encima del arroz las rodajas de butifarra. Se baten tres o cuatro huevos y se reparten por toda la superficie del arroz y se mete seguidamente a horno fuerte, del cual se extraerá o retirará en cuanto se haya formado una bonita costra.

Déjese reposar durante tres o cuatro minutos, y se sirve.

### **Nota:**

Cuando se haga este arroz en familias que no dispongan de horno, se recurre a tapar la cazuela con una hoja de lata (tan pronto se haya echado el huevo batido encima) y encima pondremos casi todo el fuego encendido que tengamos en el que se ha empezado a cocerse nuestro exquisito arroz; así el huevo contenido en la superficie del arroz forma costra.