

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

Arroz con costra

INGREDIENTES

300 gramos de arroz
150 gramos de garbanzos cocidos
150 gramos de pollo limpio de despojos y huesos
1 cebolla
2 butifarras o longanizas
4 Huevos
3 dientes de ajos
1 hoja de laurel
Aceite de oliva virgen
Sal
Azafrán

PREPARACIÓN

Se pone aceite en una cazuela de barro de poco fondo y se rehogan a fuego vivo las butifarras levantinas cortadas en rodajas, el pollo troceado, la cebolla picada finamente y los dientes de ajo también bien picados. Una vez rehogado esto, se añaden un par de cacillos del caldo de los garbanzos y se deja cocer el conjunto unos minutos.

Inmediatamente se echa el arroz y se completa la cantidad de caldo necesaria para cocer el arroz (el doble de volumen de éste) y los garbanzos ya cocidos. Se sala y se reparten las rodajas de butifarra por a superficie del guiso, manteniendo la cocción durante unos ocho minutos.

Pasado este tiempo, se batan los huevos y se vierten sobre la cazuela formando una capa uniforme. Se mete el recipiente en el horno y se deja reposar unos cuatro minutos antes de presentar el arroz a los comensales.