

Arroz con costra

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

350g de arroz de grano redondo
1 cebolla mediana
300g de tomates maduros
300g de costilla de cerdo
4 salchichas
1/2 conejo troceado
120g de jamón de york en 1 trozo
4 huevos
1 vasito de aceite
Pimienta
Sal
Para la picada:
4 ajos
3 ramitas de perejil
1 ñora
Para el caldo:
1 hueso de jamón
1litro y medio de agua
1 cebolla
1 zanahoria
1 rama de apio

Preparación

- Hacemos un caldo colocamos en una olla agua fría, las verduras troceadas y el hueso. Hervimos 40 minutos y colamos.
- En una cazuela de barro freímos el conejo y la costilla. Una vez dorado añadimos las salchichas y el jamón de york en dados.
- Añadimos el resto del aceite y sofreímos la cebolla picada. Una vez dorada añadimos los tomates rallados y cocemos 4 minutos. Incorporamos las carnes fritas.
- Picamos los ajos, el perejil y la ñora remojada e incorporamos a la cazuela.
- Vertemos 3 vasos y medio de caldo hirviendo en la paellera y agregamos el arroz. Salpimentamos y cocemos 6 minutos. Bajamos el fuego y cocemos 10 minutos más.
- Batimos los huevos, salpimentamos y echamos sobre el arroz.
- Horneamos en el grill hasta que se dore la superficie. Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/556121/arroz-con-costra/>