RecetaKA

ARROZ CON COSTRA

Ingredientes para 4 personas: 320 g de arroz tipo bomba / 700 ml de caldo de pollo o cocido / 500 gr de pollo cortado en tacos / 100 gr de garbanzos cocidos / 120 gr longaniza blanca / 120 gr de longaniza roja / 250 gr de butifarra / 100 gr de tomate natural triturado / 5 huevos / Unas ramitas de perejil / aceite de oliva / sal

E-X SULFITOS HUEVOS

Elaboración

1. Cortar en rodajas la butifarra blanca y las longanizas en trozos pequeños
2. Poner una paellera a fuego medio con un poquito de aceite de oliva. Cuando esté caliente echar las longanizas junto con un poco de sal y dejar que se cocinen hasta dorar. Retirarlas y reservar
3. En ese mismo aceite sofreír la butifarra, retirarla y reservar. A continuación en ese aceite añadir el pollo y sofreír.
4. Retirar el exceso de aceite y añadir el tomate para que se sofría junto a el pollo
5. Incorporar los garbanzos, el arroz, las butifarras y las longanizas, y sellarlo todo junto un par de minutos
6. Verter el caldo (ya caliente) en la paellera y dejarlo cocer 12 minutos a temperatura baja
7. Precalentar el horno a 220ºC, con ventilador y resistencia de arriba y abajo.
8. Batir los huevos junto con una pizca de sal y el perejil picado.
9. Cuando hayan pasado los 12 min, verter los huevos con el perejil por encima e introducir la paellera en el horno . Hornear 10 min
10. Sacar la paellera y dejar reposar al menos 5 minutos tapada con un paño o con papel de aluminio para que termine de cocinarse

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*