RecetaKA

ARROZ CON COSTRA

Ingredientes para 6 personas:

500 gr de pollo en trozos (contramuslo) / 500 de costillas adobadas / 4 butifarras pequeñas / 4 cucharadas de tomate natural triturado / 250 ml aceite de oliva / 2 ud azafrán o colorante alimentario / 20 gr perejil / una docena de huevos / litro y medio caldo de pollo

Elaboración:

HUEVOS SULFITOS

1. Cortar la butifarra en rodajas y las costillas en tiras
2. Precalentar el horno a 220º calor arriba abajo con circulación de aire.
3. En la cazuela de la elaboración del arroz, poner un poco de aceite y freír las costillas y la butifarra. Una vez frito sacar y reservar
4. En la misma cazuela freír el pollo en trozos
5. Una vez frito añadir el tomate. Cocinar todo bien, hasta que se consuma el agua que suelta el tomate
6. Medir el arroz (recordar medir el arroz en vasos para luego realizar correctamente la proporción caldo/arroz)
7. Sellar el arroz, es decir, sofreírlo para impedir que salga el almidón
8. Añadir el caldo de pollo (2 de caldo por 1 de arroz), la butifarra y costillas reservadas, el azafrán, la sal, el perejil
9. A continuación cocer el arroz entre 12 – 15 minutos en el horno a 220º o a fuego medio alto
10. Batir los huevos bien, que salga algo de espuma
11. Una vez transcurrido los 12-15 minutos observar que el arroz este caldoso, si no esta caldoso incorporar un poco más de caldo
12. Cubrir el arroz con el huevo batido. Introducir en el horno a 220º . Esperar unos 10 – 15 minutos más o hasta el huevo suba a modo de costra y se ponga dorado.

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*