xepep!

Arròs amb crosta

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs — 320 g

Aigua — 2 ~ l

Safrà en fils, torrat — 0,5 g

Sal — al gust

Carn i embotit

Conill — 0,5 u.

Pollastre (opcional) — al gust

Cigrons (opcionals) — al gust

Embotit fresc variat — 400 g

Oli d'oliva verge extra — 150 g

Tomaca ratllada — 200 g

Timó — al gust

Romer — al gust

costra

Ous — 10 u.

Julivert picat — al gust

Passos

1. Sala el 0,5 u. (i el al gust, si l'uses) i daura'l en 150 g fins que quede ben daurat. Retira'l.
2. Daura l'400 g tallat en trossos d'uns 2 cm i reserva'l: anirà al final, per damunt.
3. Amb l'oli que quede, fregix la 200 g uns minuts. Sabràs que està fregida quan s'haja enfosquit.
4. En una olla apart posa l'2 l, la carn, el al gust, el al gust, la al gust i el 0,5 g. Deixa-ho bullir 20 minuts; si pots, deixa'l reposar un parell d'hores perquè el caldo prenga cos.
5. Al perol de fang posa la carn, un parell de cullerades de la tomaca fregida, els al gust si els uses i el caldo: dues parts per una d'arròs, fins a un dit abans de la vora en un perol de 25 cm. Quan bulla, tira l'320 g, sala bé i retira als 8 minuts, amb el gra encara dur.
6. Aparta el perol del foc. Posa-hi damunt l'embotit fregit i els 10 u. batuts amb sal i al gust.
7. Tapa'l de seguida amb la xapa de brases o porta'l al forn preescalfat a 180 °C, fins que l'ou puge com un suflé: uns 15 o 20 minuts.

Fonts

Arroz con costra, Turismo Comunitat Valenciana (PDF de la recepta): https://multimedia.comunitatvalenciana.com/09D08F4C137344CFB5297BDBEED211AF/doc/9F195051EC224622831EADFEDB12DC14/Arroz_con_costra_ES.pdf

Arroz con costra, Turismo Comunitat Valenciana (fitxa): https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/arroz-con-costra

Arroz con costra, Mediterráneo en Acción (Turismo Comunitat Valenciana, Restaurante Cachito de Elche): https://www.comunitatvalenciana.com/es/mediterraneo-en-accion/arroz-con-costra-1

Recetario de la Vega Baja, receta 7: arroz y costra (Convega): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf

Arroz con costra (6 persones), Real Academia de Gastronomía: https://realacademiadegastronomia.com/recetas/arroz-con-costra/

Fiestas de Elche: cultura, patrimonio, pólvora y gastronomía (Alicante Plaza):
https://alicanteplaza.es/alicanteplaza/fiestas-de-elche-cultura-patrimonio-polvora-y-gastronomia