Arroz con costra

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz — 320 g

Agua — 2 ~ l

Azafrán en hebras, tostado — 0,5 g

Sal — al gusto

Carne y embutido

Conejo — 0,5 ud

Pollo (opcional) — al gusto

Garbanzos (opcionales) — al gusto

Embutido fresco variado — 400 g

Aceite de oliva virgen extra — 150 g

Tomate rallado — 200 g

Tomillo — al gusto

Romero — al gusto

costra

Huevos — 10 ud

Perejil picado — al gusto

Pasos

1. Sazona el 0,5 ud (y el al gusto, si lo usas) y dóralo en 150 g hasta que quede bien dorado. Retíralo.
2. Dora el 400 g cortado en trozos de unos 2 cm y resérvalo: irá al final, por encima.
3. Con el aceite que quede, fríe el 200 g unos minutos. Sabrás que está frito cuando haya oscurecido.
4. En una olla aparte pon el 2 l, la carne, el al gusto, el al gusto, la al gusto y el 0,5 g. Déjalo hervir 20 minutos; si puedes, reposa un par de horas para que el caldo coja cuerpo.
5. En el perol de barro pon la carne, un par de cucharadas del tomate frito, los al gusto si los usas y el caldo: dos partes por una de arroz, hasta un dedo antes del borde en un perol de 25 cm. Cuando hierva, echa el 320 g, sazona bien y retira a los 8 minutos, con el grano todavía duro.
6. Aparta el perol del fuego. Pon encima el embutido frito y los 10 ud batidos con sal y al gusto.
7. Llévalo enseguida a la costrera con brasas o al horno precalentado a 180 °C, hasta que el huevo suba como un suflé: unos 15 o 20 minutos.

Fuentes

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

Arroz con costra, Turismo Comunitat Valenciana (ficha): 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 personas), 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