

ARROCES

ARROZ CON COSTRA

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Arroz
- de 8 a 12 Huevos
- Carne de Conejo, Pavo y Pollo Campero
- Un Blanco
- 4 longanizas pequeñas (2 blancas y 2 rojas)
- Tomate para requemarlo o tomate frito
- Aceite

La carne se sofríe y se hierva aproximadamente una hora.

Se prepara el sofrito y se mezcla con el arroz, dándole unas vueltas para que lo tome bien, junto con las longanizas troceadas y un poco doradas, el blanco cortado pero sin dorar.

Se mide el arroz y se le agrega el caldo de la carne, 1 vaso de caldo por 1/2 de arroz por ración, un poco de sal y condimento.

Como este arroz va al horno se le suprime 1 vaso y 1/2 de caldo, dependiendo de la clase de arroz, pues unos consumen más que otros.

Quando le falta poco se le ponen los huevos poco batidos por encima, y se mete al horno que se tendrá caliente con anticipación.



Alrededor de 1/2 hora o algo menos.

Receta de:
Ma Dolores Vera Gómez