

# Costra Al-Majal

## Ingredientes

- 1/2kg. de arroz bomba
- Una pizca de sal
- Una pizca de azafrán en hebras
- 300gr. de tomate triturado
- 1 cucharada de postre de colorante
- 150ml. de aceite de oliva
- 10 huevos
- 1/2 butifarra negra
- 1/2 butifarra blanca
- 1/4kg. de longaniza blanca
- 1/2kg. de conejo
- 1/2kg. de pollo de campo
- Perejil y limón para decorar (opcional)



**6**  
personas



**45**  
minutos



**MEDIA**

## ELABORACIÓN

1



Comienza por freír el embutido y reserva para más tarde. Después dora bien la carne. Agrega el tomate y deja reducir.

2



Agrega caldo con agua y azafrán, junto con colorante alimentario hasta que compruebes que se cubre la carne.

3



Agrega el arroz cuando el caldo rompa a hervir. Sazona y déjalo cocer de 10 a 12 minutos. Reparte el embutido sobre el arroz. Cubre con el huevo batido y sazonado.

4



Ponlo a hornear a 230°C durante 15 minutos, hasta que se haya formado la costra y esté cuajada por dentro. Para acabar, puedes decorar tu receta con limón y perejil fresco. ¡Ya puedes servir tu deliciosa costra!