



## Arroz con Costra y Costillas

### Ingredientes (para 4 personas)

- 2 Tazas de arroz Diana Vitamor
- 50ml de aceite Diana con Vitaminas
- 75 gr de garbanzos Diana
- 2 longanizas
- 200gr de costilla de cerdo
- 150gr de lomo de cerdo
- 50gr de tomates
- 3 huevos
- 800ml caldo de carne
- 1 1/2 cucharaditas de pimentón picado
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Pon los Garbanzos Diana en remojo por 8 horas. Escúrrelos y cocínalos 15 minutos en una olla con abundante sal hasta que estén tiernos.
2. Sumerge los tomates en agua hirviendo durante 1 minuto. Pasalos por agua fría y pelalos. Partelos por la mitad, quítales las semillas y cortalos en trozos
3. En una olla calienta el caldo de carne.
4. Pica las costillas, el lomo y las longanizas. Sasonalas con sal y pimienta.
5. En una olla fríe las carnes y agrega el tomate en trozos
6. En una refractaria grande agrega lo frito, el pimentón, y el arroz previamente cocinado.
7. Agrega un poco de caldo de carne y los garbanzos Diana.
8. Precalienta el horno y cocina a 200°C.
9. Bate los huevos y agregalos en la refractaria. Continúa cocinando por 4 minutos más.
10. Sácalo del horno y sirve caliente

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**  
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.