

### El arroz con costra<sup>1)</sup> más grande del mundo



**(1)** Este año la ciudad de Elche – en la Comunidad Valenciana – ha cocinado otra vez el arroz con costra más grande del mundo, un plato típico de Elche. Para la preparación de este rico plato se han necesitado una *costrera*<sup>2)</sup> muy grande y muchos kilos de ingredientes: 90 kilos de arroz, 75 kilos de conejo, 45 kilos de pollo, 25 kilos de embutido, 25 kilos de tomates, 20 litros de aceite de oliva, 85 docenas de huevos, 3 kilos de sal y 200 gramos de azafrán. Al cocinado han ayudado unas treinta personas.

**(2)** Este año, 1200 raciones de arroz con costra – acompañadas de un refresco o una cerveza sin alcohol – se han repartido en centros de jóvenes y de mayores de Elche y de otras ciudades de la región. El alcalde de Elche ha dicho que es importante “mantener viva” esta tradición popular, que este año ha tenido un carácter social.

**(3)** Encontramos este plato por primera vez en un libro de recetas del año 1490. En el libro su nombre es ‘arròs en cassola al forn’, por tener origen catalán. En Elche, el arroz con costra se come desde el siglo 19. Después de la Guerra Civil, a causa de la pobreza, se cambia su receta original: con menos arroz y menos huevo. Desde 1960, el plato se hace muy popular gracias al éxito de la industria de los zapatos. Muchos emigrantes catalanes llegan a la ciudad de Elche para trabajar en las fábricas de zapatos, abren restaurantes y ponen en su carta este plato.

*adaptado de: <https://www.elperiodicodearagon.com>, 10-08-2021*

noot 1 la costra = de korst (dikke, harde laag bovenop de paella)

noot 2 la *costrera* = de plaat/deksel waarmee de paella wordt afgedekt om de typische paella met korst te maken, zoals ze die alleen in Ciudad de Elche maken