

Arroz al horno (Arrós al forn)



INGREDIENTES Para 4 personas

300 gramos de arroz
100 gramos de garbanzos cocidos (de bote)
1 morcilla de cebolla por persona
3 trozos de costilla de cerdo
Un poco de panceta
1 patata grande o 2 medianas
2 tomates
700 mililitros de caldo de cocido
1 cabeza de ajos secos (entera)
Aceite de oliva virgen
Sal

PREPARACIÓN

Como cada ingrediente tiene una consistencia y un tiempo diferente de cocinado, antes de introducir la cazuela al horno debemos dejarlos listos para que se terminen de hacer todos al mismo tiempo.

Calentamos a fuego muy lento el caldo de cocido (con un poco azafrán) mientras que preparamos el resto de los ingredientes.

Rallar un tomate. El otro lo cortar en rodajas.

Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas.

Cortamos la carne y la panceta a trozos y sazonarla.

En una sartén vertemos dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Añadimos una pizca de sal, y sofreímos dos dientes de ajo y las patatas, dándoles unas vueltas, y los pasamos a la cazuela de barro. Incorporamos a ésta también los garbanzos y el tomate a rodajas, así como la cabeza de ajos secos que situamos en el centro para que se abra sola con el calor del horno.

Después, sofreímos la carne y le incorporamos el tomate rallado. Cuando la carne coja color, lo pasamos a la cazuela de barro.

Luego les damos unas vueltas a las morcillas para que coja sabor y que desprenda también más gusto al sofrito y las pasamos a la cazuela de barro.

Por último, sofreímos un minuto, sin dejar de removerlo, el arroz para que se impregne del sofrito que queda y lo pasamos a la cazuela de barro y cubrimos todo con el caldo caliente.

El horno debe estar a unos 220º a 250 grados.

Ponemos la cazuela en el horno y dejamos que se haga unos 40 minutos.

Iremos comprobando la cantidad de caldo para que no se nos quede seco ni se pegue. También comprobaremos la dureza de la patata para verificar su cocción.