

Arròs al forn

PAELLES I ARROSOS

L'arròs al forn és un plat aromàtic, contundent, saborós... Una meravella que **et conquistarà des del primer mos!**

Descobreix com es prepara un dels nostres plats més estimats i gaudits. Anota aquesta recepta!



4 Racions



1 hora

INGREDIENTS

- 4 tires de cansalada viada
- 16 trossos de costella
- 4 botifarres
- 4 làmines de creïlles
- 4 rodanxes de tomaca
- 1 cabeça d'all
- 250 g de cigrons
- 100 g de tomaca natural ratllada
- Arròs
- Caldo de bollit elaborat amb: Ossos de porc, Ossos de vedella, Cebes,
- Carlotes, Gallina, Api verd, Colorant i Sal fina



PAS A PAS

1. Precalfa el forn durant 10 minuts a 250°.
2. Sofrig la tomaca i afig els cigrons amb un gra d'all. Els cigrons han d'estar **posats en remulla des de la nit anterior.**
3. Sofrig **la cansalada viada i la costella** i reserva també amb els alls.
4. Posa el sofregit de cigrons amb la tomaca **en una cassola de fang**, afig 80 g d'arròs per persona en cru.
5. Afig el caldo calent, en una proporció de **2 parts de caldo per 1 d'arròs.**
6. Remou l'arròs amb el caldo i afig la cansalada viada, la costella, les rodanxes de tomaca i de creïlla, els alls i **tasta el punt de sal** abans de ficar-ho al forn.
7. Fica-ho en el forn i cuina **a 250° durant 20-30 minuts** fins que no quede caldo i l'arròs estiga cuit.