



COMUNITAT
VALENCIANA

PAELLA Y ARROCES

El arroz al horno es un plato aromático, contundente, sabroso... ¡Una maravilla que **te conquistará desde el primer bocado!**

Descubre cómo se prepara uno de nuestros platos más queridos y disfrutados, ¡anota esta receta!



4 Raciones



1 hora

INGREDIENTES

- **4 tiras de panceta**
- **16 trozos de costilla**
- **4 morcillas**
- **4 láminas de patatas**
- **4 rodajas de tomate**
- **1 cabeza de ajos**
- **250 g de garbanzos**
- **100 g de tomate natural rallado**
- **Arroz**
- **Caldo de cocido elaborado con:**
Huesos de cerdo, Huesos de ternera, Cebollas, Zanahorias, Gallina, Apio verde, Colorante y Sal fina

Arroz al horno



PASO A PASO

- 1.Precalienta el horno durante 10 minutos a 250º.
- 2.Sofríe el tomate y añade los garbanzos con un diente de ajo. Los garbanzos deben estar **puestos en remojo desde la noche anterior**.
- 3.Sofríe **la panceta y la costilla** y reserva también con los ajos.
- 4.Pon el sofrito de garbanzos con el tomate **en una cazuela de barro**, añade 80 g de arroz por persona en crudo.
- 5.Añade el caldo caliente, en una proporción de **2 partes de caldo por 1 de arroz**.
- 6.Remueve el arroz con el caldo y añade la panceta, la costilla, las rodajas de tomate y de patata, los ajos y **prueba el punto de sal** antes de meterlo al horno.
- 7.Mételo en el horno y cocina **a 250º durante 20-30 minutos** hasta que no quede caldo y el arroz esté cocido.