

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 250°.
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 250° durante 20-30 minutos** hasta que no quede caldo y el arroz esté cocido.