

# Arroz al horno

Uno de los platos más deliciosos que se pueden elaborar con el arroz, además de un gran habitual en la mesa de cualquier casa valenciana, es el **arroz al horno o arròs al forn**, una receta tradicional que se puede disfrutar en casa siguiendo un sencillo paso a paso.

## Ingredientes:

- 400 g de arroz bomba
- 150 g de garbanzos cocidos
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 500 g de costillas de cerdo
- 200 g de panceta de cerdo
- 1 cabeza de ajos
- 1 patata mediana
- 1 tomate a rodajas
- 2 morcillas de cebolla
- 100 g de tomate triturado
- 800 ml de caldo de cocido
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Sal

## Elaboración:

1. Comenzamos encendiendo el horno a 220 grados con calor arriba y abajo, para precalentarlo a la temperatura perfecta.
2. En un cazo, ponemos el caldo a calentar, sin que llegue a hervir.
3. Mientras tanto, lavamos y pelamos la patata, cortándolas en rodajas finas y parejas. Reservamos.
4. En una cazuela echamos una cucharadita de aceite de oliva. Cuando esté caliente, añadimos la panceta, cortada en trozos, y la doramos. Hacemos lo mismo con las costillas. Una vez cocinadas, las sacamos y reservamos.
5. Con el mismo aceite en el que hemos cocinado la panceta y las costillas, doramos las rodajas de patata. Al mismo tiempo, podemos dorar las morcillas de cebolla. Cuando todo esté bien cocinado, retiramos las patatas y la morcilla y también las reservamos.
6. Después, en el mismo aceite, preparamos el sofrito. Añadimos un poco de pimentón dulce a la cazuela y a continuación, el tomate triturado. Cocinamos hasta que se evapore el agua. Entonces, incorporamos los garbanzos

cocidos y el arroz y le damos unas vueltas al conjunto durante un par de minutos. Retiramos del fuego y dejamos el arroz bien extendido por la cazuela.

7. En esa misma cazuela, añadimos la carne (costillas, panceta y morcilla) y distribuimos la patata. Añadimos también la cabeza de ajos, en el centro de la cazuela, y unas rodajas de tomate que colocaremos por la superficie a nuestro gusto.
8. Ahora, con todos los ingredientes ya en la cazuela, antes de poner el caldo, ajusta la cantidad de sal y de colorante. Añadimos el caldo con el azafrán y metemos la cazuela al horno durante 20 minutos.
9. Sacamos la cazuela, la tapamos con un paño y dejamos el arroz reposar durante 5 minutos para que termine la cocción.

**La Mañana Digital**