

Arroz al horno

Es una receta muy fácil de preparar, ya que tenemos la cantidad de caldo/arroz medida de antemano y, la intensidad del calor en el horno será la misma de principio a fin.

Ingredientes

- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 500 g de costillas de cerdo troceadas
- 200 g de panceta de cerdo
- 1 cabeza de ajos
- 1 patata mediana
- 2 morcillas de cebolla
- 100 g de tomate triturado
- Pimentón dulce (opcional)
- 150 g de garbanzos cocidos
- 400 g de arroz J. Sendra o de grano medio
- 1 tomate a rodajas
- 900 ml de caldo de cocido o agua
- 28 hebras de azafrán
- Sal

Preparación

Este arroz lo vamos a cocinar de principio a fin en una cazuela de barro, pero si tenéis vitrocerámica o inducción en casa, no os preocupéis; se puede cocinar todo en una sartén y después pasarlo a la cazuela de barro antes de meterlo en el horno.

Comenzamos precalentando el horno con calor arriba y abajo a 220 °C. En la cazuela de barro, incorporamos los 50 ml de aceite de oliva virgen extra y sofreímos muy bien los 500 g de costillas de cerdo, los 200 g de panceta y la cabeza de ajos. Cuando la carne esté dorada, retiramos y reservamos.

Continuamos cocinando la patata, cortada en rodajas de un centímetro hasta que se dore un poco, y las dos morcillas de cebolla. Hay que ir con cuidado para que no se deshagan, por eso un truco muy bueno es atravesar los extremos de la morcilla con palillos. Podemos dejarlas así hasta el cocinado final o quitarlos antes de introducir la cazuela al horno, lo dejamos a vuestra elección. Cuando tengamos las patatas y las morcillas doradas, las reservamos.

Vamos con el sofrito; añadimos un poco de pimentón dulce a la cazuela y a continuación, los 100 g de tomate triturado.

Cocinamos hasta que se evapore el agua. Incorporamos los 150 g de garbanzos cocidos, los 400 g de 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.

Es el momento de colocar sobre el arroz las morcillas, las costillas de cerdo, la panceta (que habremos troceado antes), las patatas y la cabeza de ajos, esta última en el centro de la cazuela. Cortaremos unas rodajas de tomate y las colocaremos por la superficie, a nuestro gusto.

Solo nos queda incorporar los 900 ml de caldo de cocido bien caliente, con las 28 hebras de azafrán y sal al gusto. Recordad que si usáis otro arroz diferente al J. Sendra propuesto, como por ejemplo el arroz bomba, habría que añadir un poco más de caldo o agua ya que este arroz tiene un tiempo de cocción mayor. Introduciremos la cazuela en el horno, en la rejilla de abajo, entre 20 y 25 minutos dependiendo de cada horno, hasta que todo el caldo se haya absorbido. Pasado este tiempo, tendremos listo nuestro arroz al horno.

Resumen fácil de preparación

1. Precalentar el horno y dorar las costillas y la panceta
2. Sofreír las rodajas de patata y las morcillas
3. Cocinar el sofrito de pimentón y tomate triturado e incorporar los garbanzos y el arroz
4. Colocar todos los ingredientes por la cazuela de barro
5. Incorporar el caldo hirviendo y al horno 25 minutos

La Mañana Digital