

Será por recetas



Arroz al horno

Recetas de arroz, Cerdo, Recetas caseras

 5 Personas

 Media

 45 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 125 gr. Garbanzos
- 3 Tomates
- 2 Patatas
- 1 Cabeza de ajos
- 150 gr. Tocino entreverado o panceta
- 5 Morcillas pequeñas de carne
- Aceite, Azafrán y sal

Elaboración

Cocer primero los garbanzos que habremos puesto a remojo la noche anterior. Cuando estén cocidos retirar y reservar. Cortar uno de los tomates a rodajas. Reservar. Pelar y cortar las patatas a rodajas. Reservar.

En una sartén, poner un poco de aceite a calentar y hacer un sofrito con dos de los tomates rallados. Añadir la cabeza de ajos cortada en dos mitades de forma que los dientes queden cortados por la mitad. Agregar entonces la panceta cortada a tacos y las patatas cortadas en rodajas. Sofreír todo durante 5 minutos. Incorporar entonces el arroz y dar unas vueltas hasta que se impregne del sabor del sofrito.

Disponer una cazuela llana de barro, ancha y de fondo bajo. Incorporar a ella todos los ingredientes que hemos cocinado. Agregar entonces 1 litro de agua bien caliente y mezclar el conjunto.

Procurar colocar los ingredientes en forma decorativa (en la parte baja en arroz, las dos mitades de la cabeza de ajos en el centro y las rodajas de patata junto con las de tomate distribuidas sobre la cazuela. Incorporar los garbanzos repartidos junto con las morcillas. Rectificar de sal y añadir el azafrán.

Introducir la cazuela en el horno que previamente habremos calentado a 200 °C y cocer durante 18 minutos. Pasado ese tiempo, retirar y dejar reposar.



Autor receta de Arroz al horno

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012