Arròs al forn valencià

Rendiment: 3 racions

Ingredients

Arròs

Arròs — 250 g

Aigua o caldo d'olla, calent — al gust

Cigrons cuits — 130 g

cazuela

Costella de porc — 500 g

Botifarra de ceba — 250 g

Cap d'alls — 1 u.

Tomaques — 2 u.

Creïlles mitjanes — 2 u.

Oli d'oliva — al gust

Sal — al gust

Passos

1. Preescalfa el forn a 250 °C durant 10 minuts, mentres prepares la cassola.
2. En una cassola de fang amb un rajolí d'al gust, daura la 500 g, la 250 g i el 1 u. sencer fins que prenguen color.
3. Afig una de les tomaques i sofregix-la fins que es fonga amb la resta.
4. Tira l'250 g i torra'l un moment a la mateixa cassola, remenant perquè s'impregne del sofregit.
5. Talla la segona tomaca a rodanxes i passa-la un instant per la cassola.
6. Aboca l'al gust, el doble que d'arròs en volum, rectifica de al gust i afig els 130 g ja cuits.
7. Pela les 2 u., talla-les a rodanxes i fregix-les. Col·loca-les sobre l'arròs junt amb les rodanxes de tomaca.
8. Fica la cassola al forn a 250 °C entre 20 i 30 minuts, fins que no quede caldo i la superfície estiga daurada.

Fonts

Baked rice (Arroz al horno), Alicante Turismo: https://alicanteturismo.com/en/recetas/baked-rice/

Arroz al horno, Turismo Comunitat Valenciana (fitxa): https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/arroz-al-horno

Arroz al horno, Turismo Comunitat Valenciana (PDF de la recepta): https://multimedia.comunitatvalenciana.com/C942487C0D194FCDBBE3CDAB798396DD/doc/24B854BB88014664B662069E1ABA5620/Arroz_al_horno_ES..pdf

Arroz al horno (Valencia), Canal Cocina: https://canalcocina.es/receta/arroz-al-horno-valencia

Arròs al forn en panses i cigrons, Valencia Bonita: https://www.valenciabonita.es/2021/02/02/arros-al-forn-en-panses-i-cigrons/