Arroz al horno valenciano

Rendimiento: 3 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz — 250 g

Agua o caldo de cocido, caliente — al gusto

Garbanzos cocidos — 130 g

cazuela

Costilla de cerdo — 500 g

Morcilla de cebolla — 250 g

Cabeza de ajos — 1 ud

Tomates — 2 ud

Patatas medianas — 2 ud

Aceite de oliva — al gusto

Sal — al gusto

Pasos

1. Precalienta el horno a 250 °C durante 10 minutos, mientras preparas la cazuela.
2. En una cazuela de barro con un chorro de al gusto, dora la 500 g, la 250 g y la 1 ud entera hasta que cojan color.
3. Añade uno de los tomates y rehógalo hasta que se funda con lo demás.
4. Echa el 250 g y tuéstalo un momento en la misma cazuela, removiendo para que se impregne del sofrito.
5. Corta el segundo tomate en rodajas y pásalo un instante por la cazuela.
6. Vierte el al gusto, el doble que de arroz en volumen, rectifica de al gusto y añade los 130 g ya cocidos.
7. Pela las 2 ud, córtalas en rodajas y fríelas. Colócalas sobre el arroz junto con las rodajas de tomate.
8. Mete la cazuela en el horno a 250 °C entre 20 y 30 minutos, hasta que no quede caldo y la superficie esté dorada.

Fuentes

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

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

Arroz al horno, Turismo Comunitat Valenciana (PDF de la receta): 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/