Arroz y pata (arròs i pota)

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Pata

Pata de ternera — 2 kg

Agua (para cocer la pata) — al gusto

Arroz

Arroz — 400 g

Caldo de cocer la pata — al gusto

Garbanzos — 250 g

Morcilla de cebolla — 2 ud

Chorizo de guisar — 50 g

Cebolla — 1 ud

Ajo — 4 dientes

Tomate maduro — 1 ud

Colorante alimentario — al gusto

Aceite de oliva — 250 ~ ml

Sal — al gusto

Pasos

1. Pon a hervir la 2 kg en al gusto durante hora y media, más o menos.
2. Sácala, deshuésala, trocéala y resérvala junto con su al gusto: él pondrá buena parte del sabor al arroz.
3. En una cazuela de barro, con el 250 ml, sofríe la 1 ud picada, la 2 ud, el 50 g y el 4 dientes.
4. Añade el 1 ud troceado y déjalo cocinar unos minutos con el sofrito.
5. Moja con el caldo de la pata y agrega la pata troceada y los 250 g.
6. Sazona con el al gusto y la al gusto, echa el 400 g y lleva a ebullición.
7. Cuece entre quince y dieciocho minutos, hasta que el grano esté hecho.

Fuentes

Arroz con pata de ternera (Alicante Turismo, Alicante Ciudad del Arroz): https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-con-pata-de-ternera/

Arroz con pata de ternera (El Español Alicante, 29-6-2026): https://www.elespanol.com/alicante/vivir/20260629/chefs-coinciden-mejor-arroz-pata-ternera-lleva-garbanzos-morcillas-chorizo-trt/1003744301296_0.html

Gastronomy (Villena Turismo): https://turismovillena.com/portfolio/gastronomy/?lang=en