

ARROZ AL HORNO CON CERDO Y COSTILLAS



INGREDIENTES

400 g arroz redondo
500 g cerdo variado (morro, oreja, costilla,
Pata, rabo, tocino)
2 morcillas de cebolla
250 g garbanzos
1 cabeza ajo

1 cucharada pimentón
2 patatas medianas
2 tomates
150 g manteca cerdo
Azafrán
sal

MODO DE HACERLO

Poner a remojo los garbanzos con agua templada el día anterior. Escurrir y cocer con la carne de cerdo y la cabeza de ajos durante 2-3 horas. (Debe quedar un litro de caldo)

Pelar y cortar las patatas como para tortilla. Freír en un poco de aceite de oliva y reservar.

En una cazuela u olla para el horno, poner a derretir la manteca de cerdo y sofreír el arroz sin que tome color. Añadir el pimentón y revolver todo junto.

Incorporar las hebras de azafrán, un poco de sal y el caldo bien caliente de los garbanzos reservados. (doble medida del volumen del arroz)

Agregar también la carne deshuesada y troceada, los ajos y los garbanzos. Incorporar las morcillas cortadas en trozos y colocar por encima las patatas fritas y los tomates cortados en rodajas.

Hornear a 200° durante unos 20-25 minutos. Debe quedar totalmente seco.

Retirar y servir caliente.