



# Arroz al horno



30 min



- 4 cacitos de **arroz**
- 8 cacitos de **caldo de cocido**
- 2 lonchas de **panceta fresca**
- 2 **morcillas**
- 125 gr de **costillas de cerdo** troceadas
- 1 **tomate**
- 1 **patata**
- Garbanzos** (cantidad al gusto)
- 1 Cabeza de **ajos**

**1** Empezamos poniendo el **caldo a calentar**. Mientras tanto, **lavamos, pelamos y cortamos en rodajas la patata**, luego **la doramos** brevemente en una sartén y **reservamos**.

**2** Si tenemos fuego a gas, colocamos la cazuela de barro sobre el fuego y **ponemos a dorar la carne y la panceta troceada con un poco de aceite**. Si no, lo hacemos en una sartén y luego lo añadiremos a la cazuela antes de hornear. **Doramos también brevemente la morcilla y rehogamos el arroz y los garbanzos**.

**3** Antes de añadir el caldo, **ajustamos de sal** (hay quien añade azafrán o colorante para que coja color), **distribuimos las rodajas de patata**, colocamos una **cabeza de ajo en el centro** y ponemos un **tomate partido por la mitad**. También hay quien rehoga el tomate con un poco de **pimentón o de tomate frito**.

**4** Por último **vertemos el caldo y horneamos durante 19 minutos con el horno a 250°C**. Recordad que la proporción de caldo es exactamente dos a uno. Es decir, **dos partes de caldo por una de arroz**. Antes de servir, dejamos **que el arroz repose unos minutos tapado con un paño, para que acabe la cocción**.