

Receta de Arroz al Horno Valenciano

25 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Arroz al Horno valenciano**, es un plato muy popular de las zonas costeras de Valencia, se puede realizar con restos del cocido o también comprando los ingredientes frescos, de cualquier forma resulta un plato muy rico y succulento.

Ingredientes

- Costillas de cerdo (medio kg)
- Morcillas de cebolla secas (250grs)
- Ajos (una cabeza)
- Tomates (dos)
- Arroz (250grs)
- Patatas medianas (dos)
- Garbanzos cocidos (125grs)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 250°
2. En una cazuela de barro poner un poco de aceite de oliva y refreír la carne, las morcillas y la cabeza de ajos
3. Sofreír un tomate en trocitos y echar el arroz, remover para que se refría un poco y poner un poco de sal
4. Partir el otro tomate en rodajas y refreírle
5. Añadir los garbanzos ya cocidos y poner agua , el doble que de arroz, ajustar la sal
6. Cortar las patatas en rodajas medianas, refreír las en una sartén y colocarlas por encima junto con el tomate en rodajas
7. Meter al horno y dejar unos veinte minutos hasta que la parte superior esté dorada
8. Servir caliente y....buen provecho!!!