arroz al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Consuelo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

es facil esta riquisima es tipico de valencia

Ingredientes para 2 personas :

- 1 vaso los de agua de arroz
- 1 patata
- 2 botifarra negra
- 150 gramos de garbanzos
- 1 manojo de perejil
- 1 cabeza de ajos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharita pequeña de pimenton dulce
- 2 cortadas de Panceta de cerdo
- azafrán en polvo

Preparación:

Paso 1

primero calentar el horno arriba y abajo 250grados picar en el mortero el diente de ajo y perejil se reserva, se lleva a hervir los garbanzos cuando esten blandos se apaga el fuego

Paso 2

en una sarten se pone aceite se frie la patata a rodajas finas,panceta de cerdo a trozos, la botifarra,cabeza de ajo se reserva.en el mismo aceite se frie un poco de pimenton cuidado que se queme se reserva en un cazo se pone 2 vasos de agua a hervir que es doble de arroz

Paso 3

en la cazuela de barro se pone el arroz azafran el agua que esta hirviendo junto con el perejil los garbanzos se

pone sal se prueba se hace falta se pone mas,luego el pimentos frito , la panceta ,patata,butifarra negra y cabeza de ajo.

Paso 4

se pone en el horno 20 nimutos cuando se termine el caldo se baja la temperatura 150 grados unos 10 nimutos se apaga el fuego se reposa 3 nimutos se saca de horno y a comer buen provecho