

**Creador:** Maria Consuelo **Recetizador:** Miquel Tamarit



**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 cuchararita 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 pimientos frito , la panceta ,patata,butifarra negra y cabeza de ajo.*

#### **Paso 4**

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