

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-meloso-de-arroz-con-morcilla-al-horno.html>

Arroz con morcilla al horno

INGREDIENTES

350 g de arroz
150 g de garbanzos
2 patatas medianas
3 tomates medianos
1 morcilla de cebolla
1 cabeza de ajo
aceite de oliva
azafrán
pimentón dulce
sal
agua

PREPARACIÓN

Pon los garbanzos en remojo el día anterior. Cuécelos en agua y sal y al final de la cocción coloréalos con el azafrán. Después, escurre y reserva el caldo de la cocción.

Pela las patatas y córtalas en rodajas de 1 cm. De grosor aproximadamente. Parte por la mitad los tomates y pica uno de ellos.

En una cazuela redonda y plana calienta el aceite y sofríe la cabeza de ajo entera, los medios tomates y el tomate picado. Agrega después las patatas y una cucharada de pimentón, removiendo todo. Añade el arroz, rehoga y, a continuación, los garbanzos. A continuación colocamos la morcilla en el centro del recipiente y por último añadimos el caldo caliente (el doble que de arroz y un poco más).

Guísalo todo durante 6 u 8 minutos. Después, mete la cazuela en el horno que estará precalentado a 200°, hasta que el arroz esté en su punto, unos 8 minutos.

Finalmente, sácalo del horno y sírvelo en la cazuela sin dejarlo reposar