

## ARROZ AL HORNO

El arroz al horno es un plato típico de la Comunidad Valenciana. Se elabora en cazuela de barro y se cocina como su nombre indica en el horno. Por el recipiente que utiliza en algunos lugares de la Comunidad Valenciana como continente, recibe el nombre de cassola (cazuela en castellano).

Su origen está en el aprovechamiento de los restos del cocido por lo que sus ingredientes principales son el tocino, los garbanzos y los diversos productos procedentes del cerdo utilizados en su elaboración (chorizo, morcilla, carne y pelotas elaboradas con carne picada) junto con el caldo obtenido. Además se le añaden patatas, tomate, perejil y una cabeza de ajos coronando la cazuela.

Por lo elaborado de su preparación a veces se elabora sin caldo del cocido por lo que se pueden añadir trozos de lomo o costilla de cerdo para mejorar el sabor del plato.

Existen diferentes maneras de denominar el plato siendo comunes también la de arrós rossejat (en valenciano arroz dorado, debido al color que adquiere el plato) y arrós passejat (arroz paseado, debido al hecho de que había que llevar la cazuela al horno de pan más cercano porque antiguamente no había hornos domésticos en los hogares)

### **Ingredientes:** (Para 4 personas)

- 400gr de arroz .
- 1,5 l de caldo de cocido (hecho antes).
- 2 morcillas de carne o de cebolla cortadas.
- Ternera (poner cantidad a su gusto).
- 200 g de panceta magra.
- 2 tomates troceados.
- 1 cabeza de ajos.
- 1 patata.
- 80gr de garbanzos (los hervimos antes).
- Aceite de oliva.
- Una cucharada sopera de pimentón dulce.
- Azafrán o colorante alimenticio.
- Sal.



### **Elaboración:**

➤ Debemos tener ya preparado anteriormente el caldo de cocido y los garbanzos ya hervidos si queremos hacer la receta de manera totalmente artesanal; sino, lo podemos comprar ya hecho. Echaremos aceite en una cazuela (normalmente de barro) y sofreiremos la cabeza de ajos, así el aceite cogerá ligeramente sabor a éste.

➤ Salpimentamos la carne (los 200 g de panceta magra, las 2 morcillas y la cantidad de ternera elegida) y lo sofreímos con el aceite utilizado para sofreír la cabeza de ajos. (Esto le dará más y mejor sabor). Añadimos el azafrán o colorante alimenticio.

➤ Añadimos posteriormente la patata a la carne. Debe quedar dorada. Cuando esté listo quitamos la patata, y procedemos a echar el arroz y los garbanzos. Lo dejamos así pocos minutos. Pasados estos minutos, añadimos el caldo de cocido.

➤ Antes de meterlo al horno colocamos la patata de manera ordenada y que quede “flotando” en el caldo. Hacemos lo mismo con los tomates, los cortamos a trozos y los echamos también. Que quede igual que con la patata.

Ya está todo listo, así que lo metemos en el horno, que ya está a una temperatura de unos 200 °C. No tiene tiempo exacto, así que debemos de vigilarlo. Estará listo cuando ya no quede caldo.