



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ AL HORNO



FOTO POR GENTILEZA DE CARMEN H.

INGREDIENTES:

400 gr. De Arroz redondo.
1 Patata.
1 Tomate.
3 Dientes de Ajo.
4 Tiras de Panceta fresca.
1 Morcilla de Cebolla.
Sal, Azafrán y Aceite.

ELABORACIÓN:

Mareamos los ajos y la panceta y reservamos. En una cazuela de barro, apta para el horno, y con el aceite de haber frito los ajos, rehogamos el arroz mezclado con el azafrán la sal y los ajos. Cuando esté rehogado el arroz, añadimos el agua, mezclamos un poco y decoramos con las patatas en rodajas (previamente las hemos sofrido un poco), la morcilla, una rodaja de tomate y la panceta. Introducimos al horno, previamente calentado a 180° durante 20 minutos. Si vemos que le falta caldo y el arroz está aún duro, podemos añadirle un poco más de caldo o agua, ambos calientes. Gratinamos 5 minutos y servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>