COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web

Arroz al horno con costillas y garbanzos

Receta para 4

INGREDIENTES

- [ ] 500 g Costillas de cerdo
- [ ] 300 g Arroz redondo
- [ ] 200 g Garbanzos cocidos
- [ ] 150 g Butifarra negra
- [ ] 150 g Tomate triturado
- [ ] 2 medianas Patata
- [ ] 1 cabeza Ajo
- [ ] 1 cucharadita Pimentón dulce
- [ ] 1 pizca Azafrán
- [ ] 750 ml Caldo de pollo
- [ ] 3 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 al gusto Sal

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba y abajo. Sala las costillas y dóralas con el aceite en una cazuela de barro apta para fuego y horno, unos 8 minutos, hasta que cojan color por todos lados.

2. Retira las costillas y reserva. En el mismo aceite fríe las patatas peladas y cortadas en rodajas de 1 cm durante 5 minutos, hasta que empiecen a dorar, y sácalas también.

3. Baja a fuego medio y añade el tomate triturado. Cuando se reduzca un par de minutos, incorpora el pimentón y remueve unos segundos, porque si se quema amarga todo el guiso.

4. Vierte el caldo caliente con el azafrán y devuelve las costillas. Añade la cabeza de ajo entera, tapa y cuece a fuego suave 20 minutos, hasta que la carne esté tierna. Prueba el caldo y rectifica de sal.

5. Sube el fuego, retira la tapa y añade el arroz en forma de lluvia con los garbanzos y la butifarra negra en rodajas. Reparte bien, pon las patatas por encima y no vuelvas a remover.

---

6. Hornea sin tapar en la rejilla central durante 18 minutos. El arroz debe haber absorbido el caldo y los granos de la superficie quedar algo tostados.

---

7. Saca la cazuela y deja reposar 5 minutos cubierta con un paño limpio. Después, sirve directamente en la mesa, con la cabeza de ajo para quien quiera untarla.