

# Arroz al horno

---

## Preparación

---

Para el guiso de matanza: Sobre una cazuela de barro calentar el aceite de oliva y añadir el tomate, una vez hecho el sofrito, continuar añadiendo las costillas, las manitas de cerdo deshuesadas y el laurel. Continuar añadiendo los caldos y dejar que arranque el hervor, incorporar el arroz, cocinar por espacio de 15 minutos, añadir los garbanzos cocidos y por último introducir la cazuela de barro en un horno a 180° junto con las rodajas de patatas previamente pochadas, las rodajas de tomate y la morcilla de arroz también en rodajas, dejar cocinar por espacio de 5 minutos. Para el arroz: 1º Pocharlas patatas en rodajas, cocinar los garbanzos y cocer las manitas. 2º Pesar el resto de los ingredientes, así como cortar el tomate en rodajas. 3º Poner a punto los caldos. 4º Cocinar el arroz.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

Para el arroz:

500gr arroz bomba  
1,5 litro caldo blanco Sant James  
0,5 litro caldo de cocción de manitas de cerdo  
100 gr Salsa de tomate Sant James  
100gr Costillas de cerdo  
100gr Garbanzos cocidos  
Manita de cerdo cocida y deshuesada  
100gr Rodajas de patatas  
1gr Laurel  
100gr Rodajas de tomate  
100gr Morcilla de arroz

## Utensilios

---

Cazos  
Marmitas (ollas)  
Espumadera  
Cazuela de barro  
Tenedores y cucharas de apoyo

# Instructor destacado

---



Jesus Almagro

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**