



PRODUCTOS LA CAMPANA, S.L. - ARROCES LEGUMBRES Y PASTAS

Pol. Ind. Catarroja, C/ 23 nº 1 - Apartado de correos 114 - 46470 Catarroja (Valencia-ESPAÑA)

Tel: (34) 96 127 07 51* - Fax: (34) 96 126 92 45 - www.productoslacampana.com - admon@productoslacampana.com

ARROZ AL HORNO (Arrós al forn)

Se cuecen los garbanzos (que se habrán mantenido en remojo al menos durante doce horas) en agua ligeramente salada hasta que estén tiernos. Al final de la cocción se rectifican de sal y se les añade unas hebras de azafrán.



En un sartén se obtiene un sofrito con la mitad de los tomates y dos dientes de ajo. A continuación se añade la patata, cortada a rodajas, la cabeza de ajos y se sofríen también.

Se agrega el arroz, que se sofríe también, con el debido cuidado para que no se fría o queme. Se pasa el sofrito, incluido el arroz y los garbanzos a una cazuela de barro de las adecuadas para el horno.

Se añade un litro de agua o caldo; se rectifica de sal y se añaden unas hebras más de azafrán. Se distribuye el arroz por toda la cazuela, en el centro se coloca la cabeza de ajos y de forma decorativa tomates que no se utilizaron en el sofrito partidos en rodajas.

Se pasa al horno, que deberá estar a 200 °C, se mantiene durante veinte minutos. Se deja reposar cinco minutos antes de su servicio.