



ARROZ AL HORNO “VEGETARIANO”

Ingredientes

- 400 grms de arroz bomba
- 2 tomates maduros para rallar
- 1 tomate ensalada
- 350 grms de garbanzos cocidos
- 1 litro de caldo vegetal
- 1 patata grande
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta, y unas hebras de azafrán.

Preparación

Hacer el sofrito con los 2 tomates maduros rallados, añadir el puerro picado finito, la cabeza de ajos entera y el pimentón.

Al cabo de unos minutos agregar el arroz, remover bien, y por último los garbanzos.

Dejamos cocer 2 minutos y añadimos la mezcla a una fuente de barro.

Preparar el caldo vegetal , añade al caldo, el azafrán y la sal/pimienta.

Verter sobre el arroz.

Pelar la patata, cortarla en rodajas y colocarla sobre el arroz. haz lo mismo con el tomate (no lo peles).

Introduce la fuente en el horno con cuidado, alrededor de 25 minutos a 180°.