

# **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 180º.