

Ingredientes

Arroz redondo: 300g

Garbanzos cocidos: 100g

Costilla de cerdo: 200g

Panceta: 150g

Butifarra: 4 (pequeñas)*

Ajo: 1 cabeza

*Morcilla cebollera

Patata: 1 (grande)

Caldo: 700ml

Tomate: 1 (grande)

Tomate triturado: 3 eda

Azafrán: 10 hebras

Aceite

Instrucciones

- Cortar la patata y el tomate en rodajas gruesas, rehogar en una sartén en abundante aceite y retirar (quitar también casi todo el aceite)
- Marcar la costilla, la panceta en tiras y la butifarra y retirar
- Poner el tomate triturado junto al azafrán y cocinarlo 30s
- Añadir el arroz y los garbanzos y cocinarlo 2 min, y mover lo de la sartén, junto a la panceta, a un recipiente redondo para horno
- Echar el caldo caliente en el arroz y revolver todo para integrarlo bien
- Colocar el resto de ingredientes por encima, con la cabeza de ajo en medio, y hornear 20 min @ 220°C