

Arroz al horno, (Arròs al forn)

Cocina Valenciana

Enviado por : che

Publicado el : 17/4/2014 6:21:00

El arroz al horno se puede elaborar de dos maneras básica. Solamente varía el nombre porque si es elaborado con agua es "arros al forn" o "arros pasexat" y si es con caldo del cocido se le suele llamar "arrosejat" (solo en algunos sitios pues el verdadero arrosejat es otro).

Ingredientes:

- Arroz redondo
- Costillas de cerdo
- Patatas
- Pimentón dulce
- Una cabeza de ajos
- Morcilla
- Chorizo
- Garbanzos
- Tomate rallado
- Colorante o azafrán

Lo primero es encender el horno con la suficiente antelación para que esté al máximo de calor a la hora de introducir el arroz.

En una sartén grande, doramos a fuego vivo en el aceite de oliva las costillas de cerdo troceadas y las reservamos.

Seguidamente, vertemos el tomate rallado y dejamos que se sofría durante unos minutos.

Una vez terminado el sofrito del tomate, le añadimos el pimentón y tras rehogarlo un minuto más, incorporamos el arroz y el colorante o el azafrán, le damos un par de vueltas y vertemos el contenido de la sartén en una cazuela de barro de una medida con arreglo al la cantidad de platos que deseemos (lo mejor es dejarse aconsejar en el lugar que compremos la cazuela).

¡OJO!, para que salga perfecto la cazuela ha de ser de barro y no vale de una calidad cualquiera, ¡ha de ser para arroz al horno!

Extendemos el arroz uniformemente en la cazuela y colocamos sobre él las costillas de cerdo y algunas mollitas (trozos) de la carne del cocido, el chorizo y la morcilla (píncheles la piel para que no revienten y se esparza por todo el arroz), la patata en rebanadas gruesas, unos cuantos garbanzos y, como colofón, unas rodajas de tomate y la cabeza de ajos entera en el centro de la cazuela.

Finalmente, añadimos un poco menos de caldo (o agua) hirviendo que el doble del volumen del arroz e introducimos la cazuela en el horno.

Bajamos la temperatura a 180° - 200° y lo dejamos 30 o 40 minutos mas o menos. (Lo mejor es mirar de vez en cuando y sacar cuando se haya terminado el caldo).

Para terminar, sacamos la cazuela del horno, la dejamos reposar 5 minutos y a la mesa.

Tambien es fundamental una correcta medición de las cantidades de caldo o agua arroz, ya que al ser un arroz al horno, no podremos jugar con el fuego como haríamos con una paella.

Lo ideal es medir el arroz en tazas de café o en un cacillo pequeño de servir sopa.
La relación ideal es el doble menos uno de caldo que de arroz.
Por ejemplo... para cuatro tazas de arroz, usaríamos entre seis tazas y media de caldo y siete.
En Valencia este plato se suele confeccionar un par de días después de hacer un cocido.
De esta manera se aprovecha el caldo y los restos del cocido para realizar un plato magistral.