



<https://www.mepillasquisando.com>



## ARROZ AL HORNO GITANO



BASADA EN LA RECETA DEL LIBRO: LA COCINA GITANA DE MATILDE AMAYA

### INGREDIENTES:

- 400 gr. De Arroz redondo.
- 100 gr. De Garbanzos.
- 1 Patata.
- 3 Dientes de Ajo.
- Panceta fresca.
- ½ Morcilla de Cebolla.
- Sal y Azafrán.
- Aceite y Perejil.
- Unos trozos de Morrones para adornar.

### ELABORACIÓN:

Cocemos los garbanzos (que hemos tenido en agua desde la noche anterior) junto con la panceta. Aparte freímos los ajos y reservamos. En una cazuela de barro, apta para el horno, y con el aceite de haber frito los ajos, rehogamos el arroz mezclado con el azafrán la sal y los ajos. Cuando esté rehogado el arroz, añadimos los garbanzos y el agua de haberlos cocido, mezclamos un poco y decoramos con las patatas en rodajas (previamente las hemos sofrido un poco), la morcilla y la panceta. Introducimos al horno, previamente calentado a 150° durante 20 minutos. Si vemos que le falta caldo y el arroz está aún duro, podemos añadirle un poco más de caldo o agua, ambos calientes. Gratinamos 10 minutos y servimos caliente decorando con unas tiras de pimiento morrón.

<https://www.mepillasquisando.com>