

arròs al forn (GASTR)

Preparació: El punt de partida de l'arròs al forn són les sobres del putxero (caldo, cigrons, etc...), que tindrem a mà. Començarem posant oli en una paella i sofregirem la creïlla i la cabeça d'alls. Reservem. Amb el mateix oli sofregim ara la tomaca a rodanxes i els cigrons. Reservem també. També sofregirem el blanquet i les botifarres. Ho traurem i sofregirem les costelletes i la cansalada fins que estiguen ben daurades.

En una cassola de fang posarem l'arròs i la carn sofregida i abocarem l'oli d'haver daurat les costelletes i cansalada. Quan l'arròs estiga daurat posarem els cigrons i el safrà torradet. Ho mesclem tot bé i afegim el caldo calent del putxero. Quan estiga tot repartit posem la creïlla i la tomaca amb la cabeça d'alls al centre.

Tindrem el forn a 200 graus, clavarem la cassola i

passat 15 o 20 minuts (depèn del forn) posarem el grill. L'arròs haurà de quedar sec, solt i daurat.

Ingredients per a 4 persones:

- 1 creïlla.
- 1 cabeça d'alls.
- Cigrons al gust.
- 350 gr. de costelletes.
- 2 blanquets.
- 4 botifarres d'Ontinyent.
- 150 gr. de cansalada.
- 2 grapats d'arròs per persona.
- Oli
- Safrà
- 1 cullera xicoteta de pebre roig de la Vera.
- Sal
- Caldo del putxero sense greix.

Diccionari de
Benidorm