

# ARROZ AL HORNO

gruponorteños  
carne excelente.



ecosecha  
Alimentos Ecológicos

## INGREDIENTES

### 2 PAX

Espuma de garbanzos (sifón de 0,5l)

Garbanzo cocido 200 gr

Ajo 2 Dientes

Sal y pimienta C/S

Agar 3 gr

Leche 100 ml

Cargas de gas 1 Ud

Brillante sabroz 300 gr

Caldo de cocido 550 ml

Costillas de cerdo 4 Ud

Panceta fresca 250 gr

Tomate 3 Ud

Ajo 3 Dientes

Pimentón dulce C/S

Azafrán C/S

AOVE C/S

Sal y pimienta C/S

### PARA LA PATATA Y MORCILLA

Morcillas de cebolla 4 Ud

Patata 2 Ud

## Preparación

### PARA EL TOMATE

*Pelamos el tomate, sacamos los corazones del tomate y reservamos la parte carnosa.*

*Retiramos el exceso de las semillas.*

*Marcamos en un rondón con aceite aromatizado de ajo.*

*Ponemos en una bandeja de horno con papel sulfurado y cocinamos a la vez que el arroz*

### PARA EL SERVICIO

*Pielas de garbanzo fritas*

*Sifón con gas al baño maría*

*Sartén con la patata y morcilla*

*Arroz cocinado en el horno*

*Petalos de tomate asados*