

Arròs al forn

Arròs al forn

mitjana:

Your rating: None Average: 4 (19 votes)

Others

Close

La peculiaritat d'aquest arròs, com indica el mateix nom, és que està cuinat al forn. I, igual que la paella i altres arrossos valencians, també és un plat d'origen popular, que en aquest cas s'elaborava a partir de les restes del putxero. És per això que entre els seus ingredients no falten els cigrons, les costelles de porc i la botifarra. Aquest plat és especialment típic en comarques com la Costera, on a Xàtiva se celebra des de fa uns quants anys el Concurs Nacional d'Arròs al Forn.

Per:

4

Ingredients:

1/2 kg de costelles de porc, 1/4 kg de botifarres de ceba seques, 1 cabeça d'all, 2 tomaques, 250 gr d'arròs, 2 creïlles mitjanes, 125 gr de cigrons cuits, oli i sal.

Elaboration:

en una cassola de fang se sofregeix la carn, les botifarres seques i els alls. A continuació se sofregeix una tomaca i es dona a l'arròs unes passades per la cassola. Se sofregeix l'altra tomaca a rodanxes. S'hi afegeix doble quantitat d'aigua, sal i s'hi aboquen els cigrons ja cuits. Es tallen les creïlles a rodanxes, se sofregeixen i es disposen, juntament amb la tomaca tallada, damunt de l'arròs. Es fica al forn fins que la part superior es pose daurada.

• **Municipis:**

Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 4 (19 votes)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.