



INGREDIENTES:

Arroz, garbanzos hervidos en agua, patatas, costilla de cerdo, muslo de pollo, morcilla de carne, ajo, perejil y caldo de carne y verduras.

PREPARACIÓN:

Se sofríe la carne, unos ajos cortados y un poco de tomate rallado sin piel ni pepitas. Luego se sofríe también la patata cortada en rodajas de más o menos un centímetro de grosor.

En una cazuela de barro, se pone el arroz, la carne, las patatas, la morcilla, los garbanzos y una cabeza de ajos entera.

Previamente habremos preparado un caldo ligero con huesos y verduras que incorporaremos a la cazuela de barro, la medida será dos partes de caldo por una de arroz.

La cazuela estará preparada en unos 45 min. depende del tipo de horno, ya sea de gas, eléctrico o de leña.



INGREDIENTS

Rice, boiled chickpeas, potatoes, pork ribs, chicken thigh, meta blood sausage, garlic and parsley, meat and vegetables stock.

PREPARATION:

Make a stock from bones and vegetables.

Using a deep terracota dish, fry the chicken thighs, ribs and sausage with the chopped garlic and chopped tomatoes.

Add the thinly sliced potatoes.

Add the rice, chickpeas and a whole bulb of garlic.

Pour the previously made stock into the dish (two parts liquid-one part rice).

Place in medium hot oven and bake for approximately 45 minutes.