

Arroz Valenciano no forno



Arroz no forno, uma receita típica dos Valencianos. Um prato forte.



Ingredientes:

400 g de Arroz

800 g. de Caldo de ave (de sobras do cozido, por exemplo)

200 g. Grão cozido.

Tomate natural triturado (também serve de pacote).

Uma carteira de açafrão

Uma pitada de sal.

300 g. Costelas de porco.

Morcela (de arroz, a teu gosto).

Uma batata grande

2 Tiras de bacon de porco

1 Cabeça de alhos

1 Tomate grande.

Pimentão.

Azeite de Oliva virgem extra.

Paso a Paso

1. Pomos o forno a aquecer a 200^a.
2. Preparamos a nossa caçarola de barro (em baixo explico porquê barro).
3. Salgamos a carne.
4. Numa sertã cobrimos o fundo com azeite e fritamos bem o entrecosto, a cabeça de alhos e o bacon. Depois de fritos pomo-los na caçarola de barro
5. Depois fritamos a batata cortada em rodela grossas (somente marcar pois acaba de se fazer no forno) e pomo-la também na caçarola
6. Na mesma sertã onde fizemos a carne pomos o tomate a fritar e rectificamos de açúcar e sal se fizer falta. Juntamos agora um pouco de pimentão (cuidado para não se queimar senão amarga).
7. Juntamos o caldo de galinha. Rectificamos de sal e esperamos que ferva. Juntamos agora o açafrão.
8. Neste ponto tiramos a sertã do lume

9. Na caçarola deitamos o arroz, o grão cozido, a morcela e um tomate as rodelas.
10. Por fim o caldo bem quente.
11. Com uma colher, distribuimos bem os ingredientes e o arroz, Deve o arroz ficar todo coberto de caldo.
12. Pomos no forno 20 minutos aproximadamente.

Observações:

- A caçarola tem que ser de barro e completamente recta. Não servem as que fazem um fundo duplo porque assim o arroz não nos coze bem. Pode-se usar vidro mas não fica tão bem.
- Pode-se fazer só com água ou a de cozer o grão se não houver caldo mas não é o mesmo
- Os tempos são relativos. Se o forno tem potencia e o caldo estiver bem quente, serão os 20 minutos ou um pouco mais.
- O resultado tem que ser um arroz completamente seco e dourado por cima.
- Este arroz será impressionante se o deixas repousar ao menos 10 minutos. O barro conserva o calor e o arroz termina de fazer-se fora do forno.

