

ARROZ SIVARIS

Arroz SIVARIS al horno con pasas y garbanzos

Ingredientes

- 400 g / 14,10 oz aprox. de arroz redondo SIVARIS
- 150 g / 5,30 oz aprox. de uvas pasas
- 100 g / 3,55 oz. aprox. de garbanzos
- 2 tomates maduros (cortado en 4 rodajas)
- 1 tomate maduro triturado (para el sofrito)
- 1 patata grande (cortada en cuatro rodajas)
- 2 partes de caldo por 1 de arroz
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán en hebras
- Sal

ARROZ
SIVARIS

Avda. Carlos Marx, 74
46026 Valencia, España
Tel: 0034 963 283 938
Fax: 0034 963 961 916

ARROZ SIVARIS

Arroz SIVARIS al horno con pasas y garbanzos

Elaboración

Ponemos los garbanzos secos en remojo la noche anterior. Cocemos los garbanzos y los reservamos. Ponemos también en remojo las uvas pasas 3 o 4 horas con agua templada, posteriormente las escurrimos y las reservamos.

En una cazuela de barro y a fuego moderado, freímos la cabeza de ajos, las rodajas de patatas y lo reservamos. Luego, sofreimos el pimentón y el tomate triturado, agregamos al sofrito los garbanzos cocidos y el caldo del cocido.

Ajustamos de sal y lo ponemos a hervir. Añadimos el arroz redondo SIVARIS bien preparado a nivel, colocamos la cabeza de ajos en el centro, agregamos las uvas pasas e incorporamos las patatas y las rodajas del tomate.

Ponemos la cazuela en el horno a una temperatura de 200 °C / 392 °F entre 15 y 18 minutos.

Verificamos el punto de cocción del arroz. Sacamos y servimos inmediatamente en la misma cazuela.

ARROZ
SIVARIS

Avda. Carlos Marx, 74
46026 Valencia, España
Tel: 0034 963 283 938
Fax: 0034 963 961 916