

ARROCES

ARROZ CON TERNERA AL HORNO

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Ternera melosa, las costillejas quedan muy bien
- 1/2 Kg. de garbanzos cocidos
- 3 vasos de agua
- 3 vasos de arroz
- 2 cabezas de ajos, sin pelar
- 2 cuchar. de tomate frito un tomate mediano
- Colorante o azafrán
- Aceite y Sal

Se sofríe la ternera en trozos pequeños, y se cuece mejor en olla exprés para que resulte más blanda, y se le quitan los huesos.

Se sofríen los ajos sin pelar, el tomate, y el perejil, se le agrega el arroz, se le dan unas vueltas para que tome el requemo y se agrega los garbanzos y el agua (1 vaso por medio de arroz por persona), siempre dependiendo de la clase de arroz que se utilice, al arroz al horno hay que quitarle 1/2 vaso de agua. sal y condimento.

Se empieza a hervir con fuego vivo, y se enciende el horno. Cuando le queda poca agua se mete al horno a que termine de hacerse, una 1/2 hora a fuego intermedio.