

## **Arròs al forn amb costella, cigrons, “morcilla” i patata**

- 1.** Sofregir la costella i reservar. Daurar la “morcilla” i reservar.
- 2.** Sofregir la costella de porc cuita i trossejada. Daurar la patata cuita trossejada i afegir els cigrons cuits. Desgreixar afegint tomàquet ratllat.
- 3.** Afegir l'arròs i mullar-ho amb el brou de pollastre (per 400 g. d'arròs, 1,2 l. de brou de gallina o pollastre).
- 4.** Rectificar de sal i cuinar entre 8-10 minuts. Després, afegir la costella i la “morcilla” daurada. Finalment, posar unes rodanxes de tomàquet.
- 5.** Acabar la cocció en el forn a 200 °C. uns 8 minuts més. Aquest arròs és important acabar-ho al forn, encara que es pot fer també en cassola de fang.