Arroz al horno con costilla, garbanzos, morcilla y patata

1. Sofreír la costilla y reservar. Dorar la morcilla y reservar.
2. Sofreír la costilla de cerdo cocida y troceada. Dorar la patata cocida troceada y añadir los garbanzos cocidos. Desgrasar añadiendo el tomate rallado.
3. Añadir el arroz y mojarlo con el caldo de pollo (para 400 g. de arroz, 1,2 l. de caldo de gallina o pollo).
4. Rectificar de sal y cocinar entre 8-10 minutos. Luego, añadir la costilla y la morcilla dorada. Por último, poner unas rodajas de tomate.
5. Acabar la cocción en el horno a 200 ºC. unos 8 minutos más. Este arroz es importante acabarlo al horno, aunque se puede hacer también en cazuela de barro.