



INGREDIENTES:

- **Cocido:**
- 200 ó 300 grados cocidos (lavados y escurridos)
- 1 hueso de ternera (de caña o de rodilla)
- 1 hueso o punta de jamón
- 1 trozo pequeño de tocino fresco
- 200 gramos de pollo o de gallina
- 200 gramos de morcillo o falda de ternera
- 1400 ó 1600 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 chorizo cortado en 3 ó 4 trozos
- 1 patata pequeña pelada y cortada en rodajas de 1 centímetro
- 1 tomate maduro cortado por la mitas
- **Arroz al horno:**
- 50 gramos de dados de panceta o de beicon
- 70 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 2 ó 3 dientes de ajo sin pelar o 1 cabeza de ajos entera
- 60 gramos de tomate triturado (natural o en conserva)
- 300 gramos de arroz (**Fallera Bomba**)
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 pellizco de hebras de azafrán o 1 sobre de preparado para paella
- 1 morcilla de cebolla cortada en 4 rodajas

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso Thermomix una cucharada de garbanzos cocidos. Introduzca el cestillo con el hueso, la punta de jamón, el tocino, el pollo y la carne. Vierta agua hasta completar al nivel de 2 litros (1 centímetro por debajo del borde del cestillo) y la sal. **Programe 40 minutos, temperatura 100 grados a velocidad 1.**

2. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con los garbanzos restantes, el chorizo, la

patata y el tomate. **Programe 20 minutos, temperatura varoma a velocidad 1.** Retire el recipiente Varoma y reserve.

3. Utilice la muesca de la espátula para extraer el cestillo. Cuele el caldo y reserve. Coloque en una cazuela de barro las carnes sin los huesos y cortadas en trozos.

4. **Precaliente el horno a 200 grados.**

5. Ponga en el vaso Thermomix la panceta, el aceite y los ajos. **Sofría durante 6 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

6. Agregue el tomate triturado y **programe 2 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

7. Añada el arroz y **rehogue 3 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara.** Agregue el pimentón y el azafrán y 800 gramos del caldo reservado. Verifique el punto de sal y vuelque el contenido del vaso en la cazuela preparada con las carnes.

8. Añada los garbanzos y mezcle bien. Distribuya por la superficie el chorizo, la morcilla, la patata y el tomate. Hornee durante 20 ó 30 minutos moviendo la cazuela de vez en cuando. Sirva inmediatamente.

9. **Sugerencia:** Puede utilizar los restos de un cocido, en este caso empiece la receta en el punto 4.

10. **Imagen y Receta de Thermomix de la clase de cocina de arroces.**