

---

## El mejor “arroz al horno” en finca San Agustín (Gastronomía)

13, abril



El **“arroz al horno”** es uno de esos platos tradicionales y comunes con una historia peculiar: su origen está en el aprovechamiento de los restos procedentes del cerdo, utilizados para obtener un caldo con sabor a carne llamado “l’olla”. Familiarmente se les llamaba arroces “passejats” –paseados, para aquellos que no conozcan la lengua valenciana–, puesto que como en las cocinas de las casas no había hornos, las amas de casa llevaban los arroces a hornos públicos, lo que suponía hacer un paseo callejero. Todo un acontecimiento social que aún no se ha desterrado en algunos municipios que conservan esta antigua tradición.

Por otra parte, la necesidad del agua para el cultivo del arroz y su afluencia en las llanuras aluviales de los ríos de las comarcas de la Ribera y la Safor permitió el arraigo de un alimento que, hasta el momento, es un elemento identificador de la gastronomía a lo largo y a lo ancho de toda la Comunidad Valenciana. Actualmente, la receta que conocemos de “arroz al horno” proviene de la manera en que se realizaba en el siglo XVIII cuando aparecieron otras variedades del mismo.

Lo más importante a la hora de cocinar “arroz al horno” es el recipiente que se utiliza. El barro tiene un papel destacado en la cocción del arroz, puesto que es un material muy sensible al calor. Por ello, se emplea una cazuela de barro llana, de gran diámetro y escaso fondo. La elaboración de este plato tan exquisito para paladares de todas las edades y gustos es especialmente reconocido en las localidades de Agres, Muro, Torrent, Ontinyent y Xàtiva.

La Finca San Agustín tiene una manera genuina de preparar el “arroz al horno”, elaborado con embutido y carnes de la zona. Hoy os desvelamos los ingredientes y todo su minucioso proceso de preparación, paso por paso.

### **Ingredientes:**

- 125 gramos (gr) de garbanzos

- 
- 400 gr de arroz
    - 2 patatas medianas
    - 2 tomates maduros
    - 1 cabeza de ajos
    - 2 morcillas de cebolla
    - 1/2 kilo de oreja, pies, morro
    - 1 decilitro de aceite o 4 cucharadas de aceite
    - azafrán y sal (al gusto).

**Elaboración:** Se ponen los garbanzos a remojo durante doce horas y después se cuecen solo con agua hasta que estén tiernos. Al final de la cocción se sazonan con sal y una pizca de azafrán. Aparte, en una sartén, se hace un sofrito de tomate con dos dientes de ajo. A continuación, se añaden unas rodajas de patata y tomate, junto con una cabeza de ajos; se sofríe todo bien y se agrega el arroz sin dejar de remover (la proporción adecuada es de 5 partes de arroz por 9 de agua). Se traslada el conjunto a una cazuela de barro y se añaden los garbanzos y el caldo muy caliente; se mezcla bien todo y se adereza con sal y azafrán. Para finalizar, se dispone todo armoniosamente: la cabeza de ajos en el centro y a su alrededor, las rodajas de tomate, alternando con rodajas de morcilla, morro o pies de cerdo. Se hornea a 200º aproximadamente durante unos 15 o 20 minutos, ¡y listo para disfrutar!