INDIRECTO · MEDIO

# Arroz al horno alicantino al kamado en cazuela de barro

*Arroz al horno tradicional de Alicante —garbanzos, costilla, morcilla, patata y tomate, con la cabeza de ajos en el centro— horneado en cazuela de barro a 220 °C indirectos.*



| PREPARACIÓN | COCCIÓN | COMENSALES | TEMPERATURA |
|---|---|---|---|
| **30 min** | **50 min** | **6** | **220 °C** |

## Ingredientes

- **400 g** arroz redondo tipo bomba o senia
- **800 ml** caldo de cocido bien sabroso (idealmente del día anterior), caliente
- **300 g** costilla de cerdo del cocido, ya cocida y troceada (o costilla cruda pre-braseada 1 h; ver paso 2)
- **2 ud** morcilla de cebolla (en rodajas gruesas)
- **250 g** garbanzos cocidos (mejor del cocido)
- **2 ud** patatas medianas en rodajas de 1 cm
- **2 ud** tomates maduros (uno rallado para el sofrito, uno en rodajas)
- **1 ud** cabeza de ajos entera (para el centro)
- **1 cdita** pimentón dulce de la Vera
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana
- **1 pizca** sal y unas hebras de azafrán (o colorante)

## Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR A 220 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector y estabiliza el kamado a 220 °C indirectos. Tarda 25-30 minutos. No metas la cazuela hasta que el termómetro de cámara aguante 220 °C diez minutos sin moverse: una temperatura inestable arruina la cocción uniforme del arroz.

2 SOFRITO DE TOMATE Y PIMENTÓN

Usa costilla del cocido ya cocida: en estos tiempos cortos no hay margen para ablandar una costilla cruda, así que parte de carne tierna. En la cazuela de barro sobre fuego medio (o la zona directa antes de poner el deflector), calienta el AOVE y dale a la costilla cocida un dorado rápido por las caras, 2-3 minutos, solo para tostar el exterior. Aparta la costilla, baja el fuego, añade el tomate rallado y sofríe 5 minutos hasta que pierda el agua y oscurezca. Fuera del fuego incorpora el pimentón y remueve rápido para que no se queme. (Si partes de cero sin cocido, brasea antes la costilla cruda en caldo a fuego suave alrededor de 1 hora hasta que esté tierna; los 18-20 minutos de horno no la cocinarían por dentro.)

3 NACARAR EL ARROZ

Añade el arroz al sofrito y remueve 2 minutos hasta que los granos se vuelvan translúcidos por los bordes y se impregnen del aceite. Este paso, el nacarado, sella el grano y es clave para que quede suelto y no apelmazado. Reparte el arroz en una capa uniforme por toda la cazuela.

4 MONTAR LA CAZUELA

Reparte sobre el arroz los garbanzos, la costilla dorada, las rodajas de morcilla, las de patata y las de tomate, intercaladas y vistosas. Clava la cabeza de ajos entera, con un corte en la parte superior, justo en el centro de la cazuela. Reparte el azafrán o el colorante por encima.

5 VERTER EL CALDO CALIENTE

Lleva el caldo a ebullición aparte y viértelo caliente sobre la cazuela —dos partes de caldo por una de arroz, unos 800 ml para estos 400 g. Verter caldo hirviendo evita que la cocción se corte al entrar al kamado. Rectifica de sal: debe quedar un punto sabroso, casi salado, porque el arroz se lleva sal al absorber.

6 HORNEAR INDIRECTO 18-20 MIN

Mete la cazuela al kamado a 220 °C indirectos y cierra la tapa. No remuevas nunca a partir de aquí: el arroz al horno se hace quieto. En 18-20 minutos el grano absorbe el caldo y la superficie se dora. Comprueba a los 16 minutos abriendo apenas la tapa; si queda caldo y el grano está duro, dale 3-4 minutos más.

7 REPOSO Y SERVIR

Saca la cazuela con guantes (el barro pesa y quema) y déjala reposar 5 minutos tapada con un paño limpio. El reposo asienta el grano y termina de soltarlo. Lleva la cazuela directa a la mesa, abre la cabeza de ajos y reparte su pulpa cremosa por encima. Cada comensal aprieta su ajo asado sobre el arroz.

## Consejos del editor

- Cura la cazuela de barro nueva antes del primer uso: sumérgela en agua varias horas, sécala y úntala con un ajo crudo y aceite. Un barro sin curar puede agrietarse con el choque térmico del kamado. Y entra siempre el caldo caliente, nunca frío, para no estresar la cerámica del propio kamado.
- La proporción de caldo es el éxito o el fracaso. Dos partes de caldo por una de arroz para que quede seco y suelto, como manda el arroz al horno. Si te pasas de líquido, queda apelmazado y pastoso; si te quedas corto, el grano sale duro. Pésalo, no lo midas a ojo la primera vez.
-

Un puñado de chunks de madera no pega aquí: el arroz al horno alicantino no es un plato ahumado y el humo taparía el sabor del cocido y del ajo asado. Carbón limpio y bien encendido, sin maderas aromáticas. Si acaso, una astilla de sarmiento o de leña de naranjo, muy sutil, pero es opcional y nada tradicional.

## El equipo de esta receta

### Big Green Egg Large

*El Large hornea en indirecto a 220 °C la cazuela de barro con holgura para 6.*

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

### Orework Carbón de Encina Española 15 kg

*Encina de brasa larga y estable para sostener 220 °C todo el horneado.*

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

### Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

### ThermoPro TP25 termómetro Bluetooth 4 sondas

*Sonda de cúpula para clavar 220 °C indirectos durante el asado del arroz.*

mikamado.es/accesorios/thermopro-tp25-bluetooth-4-sondas

### Rapicca Guantes de Barbacoa XL 43 cm

mikamado.es/accesorios/rapicca-guantes-bbq-xl-43

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/arroz-al-horno-alicantino-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.