

ARROZ CON GUSTICO

Ingredientes:

- Arroz
- Garbanzos
- Huesos de Espinazo
- Jamón de Teruel
- Tocino Fresco
- Tocino Curado
- Morcilla de Cebolla
- Chorizo
- Azafrán del Jiloca
- Hierbabuena
- Sal

Sugerencia de preparación:

Se cuecen los garbanzos, los huesos de espinazo, el jamón y los dos tipos de tocino y sal al gusto.

Finalizada la cocción se desmenuza la carne, se separa el caldo y los garbanzos.

Por otro lado se fríen las morcillas y los chorizos.

Se coloca en una cazuela el caldo de la cocción, los garbanzos y la carne, se añade el azafrán, un poco de hierba buena, y una vez que comience a hervir se añade el arroz.

A mitad de cocción se incorporan las morcillas y los chorizos.

Terminar el arroz al gusto de cada uno.