

# Arroz y garbanzos con pezuña

## Preparación

La noche anterior ponemos los garbanzos a remojo. Al día siguiente se cuecen junto con las patas de cerdo, bien limpias y troceadas en cuatro, el jamón serrano y el pimiento seco (unos 30 minutos en olla a presión).

En una sartén ponemos el aceite de oliva y freímos los ajos, partidos en láminas gruesas, sofreímos el tomate, previamente rallado y, finalmente, sofreímos el arroz y ponemos 3 partes de agua por una de arroz, incluido el caldo de cocer los garbanzos.

Añadimos todo lo cocido anteriormente e incorporamos la sal, el perejil y el azafrán, y dejamos hervir durante unos 20 minutos a fuego lento.

## Ingredientes

- 200 grs. de garbanzos secos.
- 2 pezuñas (manos de cerdo).
- 100 grs. de jamón serrano con tocino.
- 2 pimientos rojos secos.
- 4 dientes de ajo.
- 1 tomate mediano.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil y azafrán.

