Arroz atollado colombiano



Ingredientes

Aceite: 1/2 Botella
Arroz Flor Huila Platino: 4 Tazas
Cebolla larga picada fina: 2 Atado
Papas criollas: 12 Unidades
PULPA DE CERDO: 1/2 Libra
Comino molido: 1 cdita.
Ají dulce molido: 1 Libra
Azafrán (color): 3 cdas.
Costilla De Cerdo: 1/2 Libra
Pechuga de pollo:
Tomates chontos pelados y picados: 8 Unidades
Pimienta molida: 1 cda

Preparación de la Receta

- Haga una olla de *hogao* (sofrito vallecaucano), con las cebollas, el *ají* dulce, los tomates, el *azafrán*, mucha pimienta, poca sal, un poco de *comino*, el aceite menos 3 o 4 cucharadas.
- Dore la pulpa de *cerdo* cortada en bocados con las costillas en el resto del aceite ; retire
- En el mismo aceite, dore bien todo el *pollo*
- Cocine ambas carnes en la olla donde las doró, con suficiente agua, hasta que estén blandas
- Pique la pechuga de *pollo* en cuadros junto con la carne de *cerdo* y sofríala iniciando con la carne de *cerdo* y finalizando con el *pollo*
- Cocina el **arroz** blanco y adicione el hogo, las papas criollas previamente cocinadas, ellas se destruyen un poco.
- Sirva bañado con el resto del *hogao*, y *perejil* o *cilantro* picado
- Acompañe con chorizo y *plátano* verde frito en patacones o tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-atollado-colombiano