

Arroz Caldoso

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Arvejas: 200 Gramos

Caldo: 500 c.c.

Chauchas: 250 Gramos

Tomates: 2 Unidades

Morrón Rojo: 1/2 unidad

Morrones encurtidos: 50 Gramos

Ralladura de limón: 1 unidad

Sal: c/n A gusto

Arroz: 1 ta

Azafrán: c/n A gusto

Cebolla: 1 unidad

Tomillo: c/n A gusto

Morrón Verde: 1/2 unidad

Morrón amarillo: 1/2 unidad

Muslos de Pollo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén sobre el fuego sellar por ambos lados los muslos de pollos con piel hasta *dorar*. *Condimentar* con sal, *tomillo*.
- Dar vuelta y agregar chauchas en trozos de 3 cm. Cocinar hasta *dorar* el *pollo*.
- Retirar el *pollo* y añadir *cebolla* y morrones (todo picado), cocinar hasta ablandar.
- Añadir el **arroz** y nacarar.
- Rallar tomates y agregar a la sartén.
- Incorporar caldo caliente, las presas de *pollo* reservadas, arvejas frescas y hebras de *azafrán*.
- Cocinar por 10 minutos.
- Agregar morrones encurtidos en tiras y llevar a horno de barro suave a terminar la cocción (aprox 5 minutos)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-caldoso>