

Arroz con Pollo

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Apio: 2 Ramas

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Arroz Carnaroli: 1 Taza

Pimentón:

Zanahoria rallada: 1 Taza

Vino blanco: 1 Copa

Arvejas: 1 Taza

Cúrcuma:

Preparación de la Receta

- Picar el tallo del apio y rehogar
- Añadir la zanahoria, las especias, y continuar la cocción unos minutos
- Mientras tanto, cortar las pechugas en cubos
- Agregar los cubos de **pollo** a la preparación anterior
- Una vez que el pollo tomó color por sus lados, agregar 1 taza de arroz, y desglasar con una copa de vino blanco
- Una vez que el vino se evaporó, incorporar el caldo y dejar cocinar por 18 minutos
- Antes de servir, añadir las arvejas y cocinar un minuto más.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-pollo-2