

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>