

ARROZ CON POLLO

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Arroz Carnaroli: 300 g

Caldo caliente: 1 Litro

Cebolla: 1 Unidad

Arvejas: 250 g

Manteca: 30 g

Ajo: 2 Dientes

Pimentón dulce: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Pata y muslo de pollo: 500 g

Vino blanco: 1 Vaso

Morròn rojo: 1/2 Unidad

Zanahoria: 1/2 Unidad

Queso rallado: 50 g

Cúrcuma: A gusto

Ají molido: A gusto

Preparación de la Receta

- Calentar la sartén con aceite y *dorar* el **pollo**
- Incorporar la *cebolla*, la *zanahoria* y el *morròn*
- *Condimentar* con *pimentón dulce*, *ají molido*, *cúrcuma* y revolver
- Agregar el **arroz** y cocinar hasta transparentar
- Añadir el vino blanco y dejar que evapore
- Agregar el caldo caliente hasta cocinar
- Una vez listo incorporar las arvejas, la *manteca* y el queso rallado integrando hasta obtener un *arroz cremoso*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-pollo-3>