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
Ajì molido: A gusto

Preparación de la Receta

- Calentar la sartén con aceite y *dorar* el **pollo**
- Incorporar la *cebolla*, la *zanahoria* y el *morrón*
- *Condimentar* con *pimentón* dulce, *ají* molido, *cúrcuma* y revolver
- Agregar el **arroz** y cocinar hasta trasparentar
- 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