

Arroz con pollo azafranado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de ajo y perejil

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: 100 cc

Perejil: 10 g

Arroz con pollo

Berenjena: 1/2 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Pata - Muslo de Pollo: 1 Unidad

Azafrán: 1 Cápsula

Vino Blanco: 50 cc

Arroz: 400 grs.

Caldo De Ave: 800 cc

Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Crocantes de queso

Queso Parmesano: 200 grs.

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

Arroz con pollo

- Deshuese la pieza de **pollo** y corte la carne en cubos.
- Pique la *cebolla*.
- Corte los pimientos y la *berenjena* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne de *pollo* y reserve.

- Agregue a la sartén la *cebolla*, el *pimiento*, la *berenjena* y deje sudar.
- Incorpore el **arroz** y saltee hasta que se vea transparente.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Cubra completamente con caldo caliente, agregue el *azafrán* y deje cocinar hasta que el *arroz* esté tierno.
- Unos minutos antes reintegre el *pollo* y deje tomar temperatura.

Crocantes de queso

- Ralle el queso parmesano con la parte gruesa del rallador.
- Pique el *romero*.
- En una sartén antiadherente forme discos finos con el queso, espolvoree con el *romero* picado y deje *dorar* por ambas caras.
- Retire de la sartén y deje enfriar.

Aceite de ajo y perejil

- Pique finamente el *ajo*, el *perejil* y mezcle con aceite de oliva.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz* con y rocíe los bordes con el aceite de *ajo* y *perejil*.
- Decore con crocantes de queso parmesano.

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