Arroz con Pollo con Habichuelas Guisadas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite Vegetal: c/n
Arroz grano largo cocido: 500 grs
Cilantro: c/n
Morrón Verde: 1 unidad
Sal: c/n
Aceite con achiote: c/n
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 2 Dientes
Pollo: 1 unidad

Porotos guisados

Calabaza: 150 grs.
Caldo: c/n
Cilantro: c/n
Morrón Rojo: 1 unidad
Salsa de tomate: 100 grs
Cebolla: 1 unidad
Jamon: 200 grs
Porotos rosados cocidos: 300 grs
Ajo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Arroz con pollo

- En una olla con aceite sellar las presas de **pollo** condimentadas con sal y pimienta y *dorar* por sus lados.
- Retirar de la olla y reservar.
- En la misma olla agregar aceite con *achiote* y *saltear* por 5 minutos *cebolla*, *pimiento* y *ajo* (todo picado) por 5 minutos.
- Añadir **arroz**, mezclar y cocinar por 2 minutos.
- Incorporar las presas de *pollo*, cubrir con caldo, tapar y dejar cocinar por 15 minutos aprox (hasta cocinar el *arroz* y el *pollo*)
- Espolvorear con *cilantro* picado antes de servir

Porotos guisados

- Licuar *cebolla*, *pimiento*, *ajo*, *cilantro* y reservar.
- En una olla *saltear* el *jamón* en cubos por 3 minutos, agregar el sofrito licuado, porotos rosados cocidos, salsa de tomates, cubos de *calabaza* y cubrir con caldo.
- Cocinar a fuego suave hasta que las calabazas estén tiernas.

Armado

- Servir el *arroz* con *pollo* en una fuente y acompañar con los porotos guisados.

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