

Arroz con Pollo de Fernando Trujillo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Hoja de plátano: c/n

Alcaparras: 2 cdas

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Cerveza: 500 Mililitros

Habichuelas: 50 grs

Arvejas: 1/2 Taza

Puré de zanahoria: 2 cdas

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Arroz: 2 Tazas

Caldo: 500 Mililitros

Condimento completo: 1 cda

Hogao: 2 cdas

Pollo: 4 Piezas

Ajo: 1 Unidad

Condimento

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Achiote: 1 cda

Comino: 1 cda

Sal gruesa: c/n

Ajo en polvo: 1 cda

Cúrcuma: 1 cda

Tomillo: 1 cda

Preparación de la Receta

Condimento

- En un mortero moler y mezclar *cúrcuma*, semillas de *achiote*, *ajo en polvo*, *comino*, hoja de *laurel*, *tomillo*, sal gruesa y reservar.

Arroz con Pollo

- *Condimentar* los cuartos de **pollo** (cuarto trasero) y dejar *marinar* por 1 hora.
- En una *cacerola* *saltear* en aceite *cebolla*, *pimiento* y *ajo* picado.
- Agregar 1 cda de condimento completo y rehogar por 1 minuto.

- Añadir **arroz** y revolver hasta que los granos se sellen y tomen el *color* del condimento.
- Incorporar *hogao*, cerveza y dejamos que levante hervor
- Agregar *zanahoria* licuada, las presas de *pollo* marinadas, *alcaparras* picadas, habichuelas en rodajas, *sazonar* con sal, mezclar y dejar cocinar a fuego suave hasta que el caldo vaya reduciendo y el *pollo* se cueza
- (25 minutos aproximadamente)
- Incorporar *zanahoria* hervida en cubos, arvejas cocidas, tapar con hojas de *plátano* y a fuego bajo terminar de cocinar por 15 minutos.
- Servir con papas fritas y *kétchup*.

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