elGourmet

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