

Arroz con pollo tradicional



Ingredientes

Sal: A gusto

Ajo machacado: 1 Diente

Aceite de canola: 3 cdas.

Cebolla cabezona mediana picada: 1 Unidad

Pimentón rojo picado: 1 Unidad

Pimenton verde picado: 1 Unidad

Agua: 5 Tazas

Arroz Flor Huila Platino: 3 Tazas

Caldo De Pollo: 1 Cubito

Pechugas de pollo, cocidas y cortadas: 4 Unidades

Pimentón amarillo picado: 1 Unidad

Verduras variadas: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Coloca el aceite en una olla grande a fuego bajo
- Sofríe los tres pimentones picados, el *ajo* y la *cebolla* cabezona y revuelve hasta que tomen un *color* doradito.
- Cocina el **pollo** y desméchalo
- Cocina el **arroz** y adiciona todos los ingredientes mezclando bien.

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