

Arroz con Verdura y Pollo

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Arroz: 350 grs.

Pimienta blanca: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 1 Vaso

Caldo de verduras: 1 L

Sal: Cantidad necesaria

Muslos de Pollo: 4 Unidades

Pulpa de pimiento choricero: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Salpimentar los muslitos de **pollo**.
- En una cazuela, calentar 3 cucharadas de aceite de oliva
- Cuando el aceite esté bien caliente, incorporar el *pollo* y *dorar*
- Luego retirarlo y reservar
- En el mismo aceite, empezar a pochar las verduras, añadiéndolas según necesiten más o menos tiempo de cocción.
- Primero agregar la *cebolla* picada en trozos medianos, después la *zanahoria*, los ajos, el *puerro* y, por último, los pimientos.
- Rehogar bien y volver a incorporar el *pollo* para que todos los ingredientes tomen sabor
- Verter el vino blanco y permitir que se evapore el alcohol.
- Rehogar bien y, a continuación, agregar pulpa del *pimiento choricero*
- Echar el **arroz** y luego el caldo.
- Dejar cocer a fuego medio alrededor de 20 minutos para que el *arroz* quede caldoso.
- Retirar del fuego y servir.

Para evitar que el ajo se repita

quíute

- Tale el germen.
- Ten en cuenta que siempre es 1 medida de *arroz* por 4 de caldo.
- Puedes verter el caldo antes que el *arroz*.

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