Arroz criollo Flor Huila Platino

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Caldo De Pollo: 300 cc
Tallo de apio: 1 Unidad
Pechuga de pollo: 1 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Perejil: 4 cdas.
Salvia Fresca: 5 Hojas
Cebolletas: 2 Unidades
Orégano: 1 cdita.
Hojas de Laurel: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Arroz Flor Huila Platino: 100 g
Aceite: 100 cc
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomates: 3 Unidades
Langostinos: 2 Unidades
Jamón ahumado: 200 g

Preparación de la Receta

- Calentar el aceite en una cazuela y *dorar* el *pollo* cortado en dados con el *jamón*
- Cuando haya tomado *color*, retirarlo y reservarlo
- Sofreír en este aceite la *cebolla*, el *apio* y el *pimentón* previamente picados.
- Añadir la cebolleta en rodajas, el *ajo* picado, el *laurel*, el *tomillo*, el *orégano* y la mitad del *perejil*
- Dorarlo todo durante 5 minutos sin dejar de revolver, Agregar los tomates pelados y picados
- Cocinar el **arroz** blanco y adicionar todos los ingredientes junto con los *langostinos* cocidos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-criollo-flor-huila-platino