Pollo Guisado con Arroz y Tocino



Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Aceite Neutro: c/n
Pimientos asados: 100 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceitunas verdes: 100 grs
Cilantro: c/n
Pollo: 1 unidad
Zanahoria: 2 Unidades

Arroz

Agua: 2 Tazas
Panceta: 300 grs
Arroz: 1 Taza

Sofrito

Aceite: c/n
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 2 Dientes
Salsa de tomate: 250 cc
Pimiento rojo: 1/2 unidad
Cilantro: c/n
Vino Tinto: 200 cc
Pimiento verde: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- *Condimentar* con sal y pimienta las presas de un **pollo** y sellar por sus lados en una olla con aceite.
- Agregar sofrito, vino tinto, salsa de tomates, tapar y cocinar a fuego suave por 20 minutos.
- Añadir papas, zanahorias, tapar y continuar hasta cocinar las papas y zanahorias (15 minutos)
- Incorporar aceitunas en rodajas, pimientos asados en tiras, *cilantro* picado y mezclar bien.

Sofrito criollo

- Licuar *pimiento* verde, rojo, *cebolla*, *ajo* y aceite.

Arroz

- *Saltear* la *panceta* en cubos en una *cacerola* pequeña y una vez dorado agregar **arroz** hasta sofreír por un par de minutos.
- Incorporar el agua con un poco de sal y dejar cocinar a fuego suave.

Armado

- Servir el *pollo* con las verduras en una fuente y acompañar con el *arroz* con **tocino** en otra fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-guisado-con-arroz-y-tocino