

Será por recetas



Arroz con pollo y pimientos

Recetas de arroz, Recetas de pollo

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 2 Pimientos rojos
- 2 Dientes de ajo
- ½ Pollo
- 100 grs. Tomate rallado
- Pimienta blanca
- ¼ kg. Cebolla picada
- 1,5 l. Fumet de verduras
- Aceite, Azafrán, pimentón dulce y Sal

Elaboración

Picar muy fina la cebolla y el ajo. Reservar. Cortar en juliana el pimiento. Reservar. Cortar el pollo a trozos pequeños. En una cazuela grande, poner aceite a calentar y sofreír el pollo hasta que esté dorado. A continuación, pochar la cebolla y los ajos. Añadir entonces el pimiento y finalmente el tomate. Cocinar durante unos minutos hasta conseguir una buena base y salpimentar al gusto.

Una vez obtenido el sofrito deseado, añadir dos cucharadas de pimentón dulce y rehogar, y sin dejar que se queme, añadir el fumet de verduras. Dejar cocer durante 10 minutos. Añadir el azafrán y rectificar de sal.

Poner a cocer el arroz durante 15 minutos hasta alcanzar el punto perfecto sin que se pase. Durante la cocción remover con suavidad dos o tres veces para evitar que se apelmace y conseguir que quede suelto.

Dejar reposar cinco minutos y servir.



Autor receta de Arroz con pollo y pimientos

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012