

Arroz con pollo y chorizo



Nombre de la receta

Arroz con pollo y chorizo

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Delicioso arroz con verduras, pollo y chorizo picante

Ingredientes

- 400 gramos de arroz redondo
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 150 gramos de pollo
- 100 gramos de chorizo rojo picante

- 1 cerveza
- 1 cerveza con limón (tipo shandy; mixta)
- 100 mililitro de vino blanco
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1/2 cucharaditas de azafran (colorante)
- 1 tomate
- 1 limón

Pasos

1 En primer lugar troceamos el pollo en trocitos y en una sartén con un poco de aceite lo sellamos y los sacamos. Y después hacemos exactamente igual con el chorizo. En nuestro caso hemos utilizado chorizo con un toque picante.

2 Picamos la cebolla, el ajo, y los pimientos y la echamos en una paellera pequeña o en una sartén. Sofreímos hasta que veamos que está todo pochado.



3 Mientras se va pochando la cebolla y los pimientos, cogemos el tomate y lo rallamos o picamos bien pequeñito. Lo añadimos una vez el pimiento y la cebolla estén listos. Lo dejamos durante 5 minutos.

4 Añadimos la carne que tenemos previamente preparada, tanto el pollo como el chorizo y lo agregamos. Después incorporamos el arroz y lo mezclamos todo bien. Salpimentamos a nuestro gusto y le añadimos el azafrán (colorante).



5 Es el momento de añadir las dos cervezas, el vino y una poquita agua (según vamos viendo que sea necesaria). La cerveza tipo shandy/mixta le dará un toque muy especial a nuestro arroz. Lo dejamos cocer al principio a fuego más alto y luego lo ponemos a fuego medio. De esta forma evitaremos que el arroz se nos pegue.



6 Para terminar, cuando veamos que el arroz esté en su punto y se haya consumido casi toda el agua lo dejamos reposar tapado (con un trapo limpio) y esperamos unos minutos. Una vez emplatado se le puede añadir un poco jugo de limón, le dará un toque excelente. Y ya tenemos listo nuestro delicioso arroz. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.