# 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.