Arroz con pollo

Nombre de la receta

Arroz con pollo

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Arroz caldoso con pollo de campo.

Ingredientes

- 2 muslos de pollo
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 tomate pequeño
- 5 puñados de arroz redondo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharaditas de colorante o azafrán
- 200 mililitro de vino blanco suave

Pasos

1 En primer lugar troceamos los muslos de pollo una vez limpios.

2 Picamos finamente la cebolla, los dientes de ajo y el medio tomate pelado. Troceamos los pimientos.

3 En una olla rápida (3litros) echamos el aceite. Cuando esté caliente, echamos los trozos de pollo y los doramos. Cuando estén dorados, salpimentamos al gusto.

4 A continuación, echamos las verduras y sofreímos todo hasta que estén un poco pochadas, removiendo a menudo. Añadimos el vino y esperamos a que se evapore el alcohol.

5 Cubrimos todo con agua y tapamos la olla cociendo durante 20 minutos desde que empiece a silbar. El pollo de campo necesita más coción que los de granja.

6 Destapamos la olla, añadimos agua y cuando empiece a hervir, echamos 5 puñados de arroz

redondo. Cocinamos a fuego medio hasta que el arroz esté en su punto (unos 20 o 25 minutos). Ya tenemos listo nuestro arroz con pollo.

Observaciones o consejos

Hoy día es difícil encontrar auténtico pollo de campo en las tiendas. En los pueblos, las personas que tienen huerto los pueden criar. Esta receta se puede hacer con pollo de granja, suprimiendo la coción de la carne en la olla rápida. En este caso, se suele añadir pastillas de caldo para potenciar el sabor.

Autor

Matilde Linares