Paella de pollo

Nombre de la receta

Paella de pollo

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Paella con pollo y verduras.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 200 gramos de arroz redondo
- 1/2 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 150 gramos de pollo
- 1/2 pimiento verde

- 1/2 pimiento rojo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azafrán
- 200 mililitro de caldo de pollo
- 100 mililitro de vino o cerveza
- 1 tomate

Pasos

1 En primer lugar troceamos el pollo en trocitos y en una sartén con un poco de aceite lo sellamos y los sacamos.

2 Picamos la cebolla y el ajo y la echamos en una paellera pequeña o una sartén plana. Sofreimos un poco ambos.

3 Mientras se va pochando la cebolla, picamos los pimientos en trocitos.

4 A continuación los añadimos a la sartén y continuamos pochando durante 10 o 15 minutos.

5 Cogemos el tomate y lo rallamos. Añadimos el tomate rallado una vez el pimiento y la cebolla estén listos.

6 Ahora añadimos la carne y echamos el vasito de cerveza o vino y dejamos que coja el sabor. A continuación echamos el azafrán y otra pizca de sal al gusto además del zumo de medio limón.

7 Echamos el arroz y lo removemos todo bien.

8 Es ahora cuando echamos los dos vasitos de caldo de pollo y los dos vasitos de agua , movemos un poco y dejamos a fuego lento que se vaya consumiendo el agua.

9 Cuando casi toda el agua se haya consumido, lo sacamos del fuego.

10 Lo dejamos tapado con un trapo y esperamos unos minutos a que se termine de consumir el agua.

Observaciones o consejos

La paella de carne se puede hacer con cerveza o con vino.

Autor

Juan Manuel Jurado