RecetaKA

ARROZ CON POLLO



Ingredientes para 6 personas: 400 g de arroz / 800g de caldo de pollo o verdura / 2 cebollas / 1 pimiento rojo / 1 pimiento verde / 6 tomates pelados / 4 dientes de ajo / 600 g pechuga de pollo enteras / 150 gr guisantes / azafrán / 1 vaso de vino blanco / sal y pimienta / aceite de oliva / perejil fresco.

Elaboración

1. Escaldar los tomates, pelarlos y picarlos. Picar las cebollas, los pimientos y los ajos
2. Cortar las pechugas de pollo en cubos medianos y salpimentar
3. En un recipiente ancho con un poco de aceite y a fuego medio rehogar las cebollas, los pimientos y los ajos durante 5 minutos.
4. Subir la potencia del fuego y agregar las pechugas de pollo. Remover continuamente durante 5 minutos
5. Agregar los tomates y mezclar con el resto de los ingredientes. Dejar cocer durante 5 minutos
6. Añadir el arroz y sellar correctamente a fuego medio durante 5 minutos
7. Añadir el caldo de pollo, los guisantes, el azafrán y el vino. Rectificar de sal
8. Remover un poco para que los ingredientes se repartan uniformemente
9. Dejar cocer a fuego suave durante 15 a 20 minutos sin remover el arroz
10. Cuando apenas quede líquido apagar el fuego y cubrir con un paño durante 5 minutos.
11. Servir