RecetaKA

ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS



Ingredientes para 4 personas: 200 g de pechuga de pollo / 200 g arroz bomba / 1,5 l aprox. de caldo de pollo / 1 diente de ajo / 1 pimiento verde / 1 pimiento rojo / 100 g de tomate natural rallado / 1 pimiento choricero / aceite de oliva / sal / pimienta negra

Elaboración:

1. Trocear la pechuga de pollo en trozos regulares. Salpimentar. Marcar el pollo en una cazuela (calentar poco de aceite a fuego alto y sofreír el pollo hasta que esté dorado por el exterior). Retirar y reservar.
2. Pelar y picar finamente el diente de ajo. Sofreír a fuego suave.
3. Lavar y picar el pimiento rojo y verde. Pochar el pimiento junto con el ajo aproximadamente 10 minutos. Agregar el tomate natural rallado y la carne de pimiento choricero, mezclar bien y sofreír unos minutos más.
4. Medir el arroz en tazas o vasos. Cuando el agua del tomate empiece a evaporar, agregar el arroz y el pollo. Sellar bien.
5. Incorporar el caldo de pollo (4 tazas de caldo por 1 de arroz), remover y llevar a ebullición. En el momento en que comienza a hervir, bajar la intensidad del fuego y dejar cocer a fuego medio durante unos 15 minutos, removiendo un par de veces durante este tiempo. Retiramos del fuego, tapamos y dejamos reposar unos cinco minutos aproximadamente antes de servir.