

ARROZ CON POLLO

Receta elaborada por:

Edwin Vergara – La mesa de Freddo

Rinde para 4 porciones



Ingredientes

3 pechugas de pollo
1/2 taza de vino blanco
2 tazas de arroz parboiled
1 sobre de color y sazón
1 cebolla grande cortada en cubos bien pequeños
1 pimentón rojo grande cortado en cubos bien pequeños
1 frasco de aceitunas rellenas chico
1 lata pequeña de petit pois y zanahorias
Salsa Inglesa al gusto

Preparación

Empezamos sazonando las pechugas con sal, pimienta y ajo y la colocamos en una olla con la media taza de vino y le agregamos adicional media taza de agua. Tapamos y cocemos hasta que estén listas. Dejamos refrescar, desmenuzamos y reservamos.

Hacemos el arroz en una arrocera o de la manera tradicional y le colocamos el sobre de color y sazón para aportar más que nada el color naranja que caracteriza este plato.

En una olla aparte colocamos la cebolla y el pimentón que debe estar cortado en cubos muy pequeños y sofreímos en una cucharadita de aceite. Agregamos el pollo desmenuzado, las aceitunas y la lata pequeña de petit pois con zanahorias. Sazonamos con salsa inglesa al gusto y rectificamos la sal si es necesario. Dejamos que todo este guiso se cocine por espacio de 5 minutos.

Teniendo lista ya el arroz y el guiso es momento de unirlos y lo vamos haciendo poco a poco para que cada grano de arroz se impregne con el sabor del guiso. Tapamos y dejamos reposar con una llama muy baja por espacio de 5 minutos más.