Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con pollo

20min · 4 raciones · 1068 kcal

Ingredientes

- ½ pimiento rojo, en brunoise
- 1 cebolla morada, en brunoise
- 3 dientes de ajo, en brunoise
- 2 tomates pera, rallados
- Un chorrito de Pedro Ximénez
- 1,5 litros de caldo de pollo
- Sal
- Pimienta negra molida
- 3 muslos de pollo
- 6 alitas de pollo
- 1 pechuga de pollo, en dados
- 6–8 alcachofas baby
- Garrofón
- Arroz
- Pimentón
- Azafrán
- AOVE

Elaboración

1. En una paellera, añade un buen chorrito de AOVE. Salpimenta el pollo y dóralo muy bien por todos sus lados. Retira y reserva.
2. En la misma paellera, añade la cebolla con una pizca de sal y deja que se poche lentamente. Incorpora el ajo y cocina hasta que empiece a dorarse.
3. Añade el pimiento rojo, las alcachofas y el garrofón. Saltea unos minutos.
4. Incorpora el tomate rallado y cocina hasta que haya reducido bien.
5. Añade el pimentón, remueve rápidamente para que no se queme y vuelve a incorporar el pollo.
6. Añade un chorrito de Pedro Ximénez y deja reducir.
7. Incorpora el arroz y la infusión de azafrán. Mezcla bien para que el arroz se impregne de todos los sabores.
8. Añade el caldo caliente y cocina a fuego medio-alto durante 18 minutos.
9. Apaga el fuego y deja reposar 5 minutos.

POR RACIÓN | 61 g Proteínas | 40 g Grasas | 113 g Hidratos | 12 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya