



Arroz con pollo

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 50 minutos

Tiempo total: 1 hora 10 minutos

Porciones: 8 personas

Este arroz es una comida completa, nunca he sabido en que sección de mi recetario ponerlo, si en «Arroces» o en «Carnes» pues pertenece a ambas categorías. Lo que sí es que al unirlos resulta en una comida completa y es buenísima. Ustedes deciden qué piezas del pollo quieren usar pero recomiendo que no sean solo pechugas ya que quedan muy secas.

Es sorprendente el buen sabor que toman algunas recetas solo por el modo en que se preparan y por el cuidado de los detalles. estoy segura que todos hemos probado algún arroz con pollo en algún momento, pero no con este sabor, eso se los puedo asegurar. Ese residuo que va dejando el pollo en el fondo del sartén mientras se cuece al vapor, es lo que luego le da al arroz ese sabor tan diferente.

Solo complementar con una buena ensalada y listo, tenemos la comida del día resuelta.

Ingredientes:

- 12 Piezas de pollo al gusto (sin piel)
- 2 Tazas de arroz
- 1/4 Taza de puré de tomate
- 4 Tazas de agua
- 4 Cucharaditas de consomé de pollo (Knorr Selects)

Procedimiento:

Quitar el pellejo de todas las piezas de pollo y lavarlas bajo el chorro de agua fría. Hay que tener precaución de desinfectar todos los utensilios que hayan estado en contacto con el pollo crudo.

En un sartén poner el pollo a cocer a vapor con sal y pimienta. Cuidar de estarlo volteando para que vaya dorando por todos lados e ir salpimentando conforme se va girando. Una vez que secó todo el líquido, destapar y apagar el fuego. En el fondo de la olla se va formando una costra con la grasa y los jugos del pollo, eso es lo que le va a dar el sabor al arroz, no hay que quitarla ni cambiar el pollo de sartén.





Arroz con pollo



Mientras se cuece el pollo, ir remojando las tazas de arroz en agua caliente por 15 minutos, enjuagar con agua fría. En un sartén aparte, poner a dorar a punto de arroz blanco (transparente y tronador al chocar entre sí). Una vez dorado se le agrega el puré de tomate y se integra muy bien dejando a sofreír por unos segundos.



Llevar el arroz dorado al sartén donde está el pollo, encender el fuego a medio y agregar el consomé para cocer el arroz previamente preparado (las 4 tazas de agua con las cucharaditas de consomé de pollo que se disuelven muy bien antes de agregar). En este paso hay que cuidar que el arroz esté bien distribuído de forma pareja por todo el sartén, entre las piezas de pollo y que no quede nada por encima.





Arroz con pollo

Tapar y dejar cocer a fuego medio, sin destapar antes de que se consuma todo el líquido. Una vez listo se apaga y se deja reposar 10 minutos antes de servir.

¡BUEN PROVECHO!

