



## Caldo de pollo con arroz

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Tiempo de cocimiento:** 1 hora

**Tiempo total:** 1 hora 20 minutos

**Porciones:** 10 personas

Esta receta se hace usando de base el «Caldo de pollo especial» ([Receta «Caldo de pollo especial»](#)). Es una comida completa, como el caldo de pollo está muy bien condimentado, al combinar el arroz toma aún mejor sabor. Hay que separar las pechugas cocidas y desmenuzarlas en trozos medianos.



Retirar el pellejo y desmenuzar en trozos medianos o cortar.



Se puede cortar con cuchillo.

Después de preparar el arroz, se sirve el caldo en un plato hondo y ahí mismo se agrega el arroz y los trozos de pechuga de pollo. Se debe servir bien calentito.

Me encanta hacerlo porque no necesito preparar nada más y ya tengo lista una comida completa. La ventaja es que el caldo de pollo se puede tener congelado y ese día solo preparar el arroz. A veces no importa si no tenemos ya las pechugas (porque hicimos antes el caldo), solo hacemos el arroz y servimos con el caldo y se pueden voltear unas milanesas de res o pollo en la parrila (encebolladas) para complementar.

### Ingredientes arroz:

- 1 Taza de arroz Verde Valle super extra
- ½ Barra de mantequilla Gloria
- 2 Tazas de agua (medidas en la misma que se midió el arroz)
- 2 Cucharaditas copeteadas de consomé de pollo
- ¼ Taza de fideo



## Caldo de pollo con arroz

### Procedimiento arroz:

Se pone a remojar el arroz con agua bien caliente de la llave, por 10 minutos.

Se enjuaga y se lava muy bien con agua fría en un colador, hasta que el agua sale transparente.

En un sartén a fuego medio se derrite la mantequilla y se pone a dorar el fideo a que quede dorado claro. Luego se agrega el arroz.

Se dora a punto de arroz blanco (cuando los arroces al chocar unos contra otros suenen entre sí).

En este momento se agrega el agua y las cucharadas de consomé.

Se baja el fuego, se tapa y se deja hervir. Se checa a los 6 min. aproximadamente y cuando al descorrer el arroz del centro de la olla, para ver el fondo, no se junta agua, se voltea de las orillas hacia adentro, se tapa nuevamente, se apaga y se deja reposar hasta servir.

Esta receta se sirve en plato hondo, el caldo y pedazos de las pechugas en trozos medianos, y arroz con fideo dentro, al gusto.

**¡BUEN PROVECHO!**

