

Receta de Arroz con Magro de Cerdo y Pollo de Corral

02 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este riquísimo arroz que en casa lo preparamos mucho porque nos encanta a toda la familia, seguro que si lo hacéis vosotr@s, también os gustará.

Ingredientes

- Pollo de corral troceado (medio o uno entero según comensales)
- Magro de cerdo en trocitos (cuarto o medio kg)
- Arroz bomba u otro (una taza por persona)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Tomates (dos maduros)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastillas de caldo de pollo (una o dos)
- Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. Poner una paellera al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Refreír bien el magro de cerdo en trocitos y el pollo también troceado, echar un poco de sal
3. Cuando esté medio frito, echar la cebolla, los pimientos rojo y verdes y los tomates, todo muy picadito y remover bien
4. Añadir los ajos y el perejil bien machacados y dejar que se refría bien todo, muy importante que el sofrito quede bien, pues es la base para un buen arroz
5. Cuando esté el sofrito, echar el condimento y las pastillas de caldo y remover para que se mezcle
6. Añadir el agua suficiente para que se cueza la cantidad de arroz, suele ser el doble pero hay arroces que necesitan más agua, dejar un rato cociendo a fuego medio
7. Cuando el pollo y el magro vayan estando blanditos, añadir el arroz, ajustar la sal y dejar unos veinte minutos cociendo a fuego medio
8. Dejar reposar un ratito y servir y.....buen provecho!!!

Arroz con Magro de Cerdo y Pollo de Corral

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
