

Receta de Arroz Con Pollo Y Verduras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que hagáis esta receta de arroz, es un plato económico y resulta delicioso, espero que os guste.

Ingredientes

- Coliflor (unos floretes)
- Filetes de pechuga de pollo (dos o tres)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Á'oras (una o dos)
- Tomate triturado (una o dos cucharadas)
- Pimentón rojo (una cucharada)
- Garbanzos hervidos (un puñadito)
- Guisantes y judías verdes (un puñado de cada)
- Avecrem pollo (una o dos pastillas)
- Aceite de oliva
- Arroz (una taza por persona)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva caliente, refreír la coliflor, la ñora troceada, los ajos picados, los garbanzos, las judías y los guisantes
2. Cuando esté medio refrito todo, echar los filetes de pollo troceados y remover bien todo
3. Añadir el tomate y cuando esté todo bien refrito, echar el pimentón y remover bien
4. Cubrir con agua y echar la pastilla de Avecrem
5. Cuando esté hirviendo, echar el arroz y dejar cocer hasta que quede a vuestro gusto
6. Dejar reposar unos minutos y... buen provecho!!!