

Receta de Arroz de Pueblo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que a mi familia les gusta mucho, pues nos trae recuerdos de aquel arroz que nos preparaban nuestras abuelas, espero que os guste este **Arroz de Pueblo**.

Ingredientes

- Arroz redondo (una taza por comensal)
- Pollo troceado (medio pollo o uno entero)
- Higadillos de pollo (unos 300grs)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (uno o dos)
- Pimiento rojo y Verde (uno de cada)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Clavo molido
- Sal
- Laurel (dos o tres hojas)
- Pimentón dulce y Condimento amarillo
- Alcachofas naturales (opcional)
- Aceite de oliva
- Huevos cocidos (uno o dos)

Modo de Preparación

1. En una cazuela con aceite de oliva caliente, refreír bien el pollo y los higadillos troceados echar el pimiento rojo en tiras y las hojas de laurel
2. Cuando esté todo bien refrito, echar la cebolla, el pimiento verde y el tomate, todo bien picado y remover para que se refra bien
3. Machacar los ajos con el perejil y un puñadito de sal, y añadirlo al sofrito, echar las alcachofas limpias y troceadas en cuartos, remover bien todo y echar un poco de pimentón rojo, un poco de clavo molido y condimento
4. Cuando todo esté bien refrito, añadir agua bastante para que quede caldoso el arroz, dejar un rato cociendo y rectificar la sal, podéis poner alguna pastilla de avecrem
5. Añadir el arroz y tener cociendo a fuego medio unos 20 minutos, trocear los huevos y añadirlos al arroz una vez cocido ya disfrutar!!!