

Receta de Arroz Largo Con Magro De Pollo

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica que a mi familia le gusta mucho, se trata de Arroz Largo con Magro de Pollo, es muy fácil de preparar y resulta riquísimo.

Ingredientes

- Magro de muslo de pollo (medio kgr. o más, según comensales)
- Arroz largo (una taza por persona)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Tomate rojo (uno grande o dos pequeños)
- Ajos y Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y una pastilla de Avecrem
- Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. En una paellera o cazuela poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el magro de pollo a refreír con un poco de sal
2. Cuando esté bien frita la carne, echar la cebolla, los pimientos rojo y verde y el tomate todo bien picadito y dejarlo que se refría bien
3. Machacar los ajos y el perejil y añadir al sofrito, dejar que se refría lentamente durante un rato
4. Echar un poco de condimento amarillo y la pastilla de avecrem y a continuación echar el arroz y remover bien para mezclarlo con el sofrito
5. Añadir agua hasta que el arroz quede bien cubierto, ajustar la sal y dejar cocer unos 20 minutos a fuego medio
6. Dejar reposar unos cinco minutos y servir