

Receta de Arroz Redondo Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Arroz redondo al horno. Espero que os guste tanto como todas las demás y la preparéis en estos días de fiesta.

Ingredientes

- Arroz redondo (una taza por persona)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pollo troceado (cantidad según comensales)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimientos del piquillo (unos 150gr.)
- Pimentón de la vera (si os gusta, mejor picante)
- Colorante amarillo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170 Grados
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, dorar los trozos de pollo salpimentados y echar los dientes de ajo muy picaditos
3. Antes de que el ajo esté muy dorado, añadir un vaso de agua y dejar cocer unos cinco o siete minutos
4. Pasar el contenido de la cacerola a una cazuela de barro o paellera de horno que sea amplia y cuando esté caliente añadir el pimiento verde muy picado y los pimientos del piquillo enteros o partidos según preferencia
5. Añadir el arroz y remover bien, echar sal, pimentón y el colorante amarillo
6. Echar doble volumen de agua que de arroz y rectificar de sal
7. Mantener en el horno a 170 Grados entre 18 y 20 minutos, los últimos 5 minutos ponerlo en gratinar y procurar que el arroz quede en su punto
8. Si a media cocción se necesita echar agua, que ésta esté hirviendo
9. Sacar del horno y dejar unos minutos en reposo ybuen provecho!!!!