

Receta de Arroz con Pollo y Remolacha

04 Ago 2017



Buenos días a tod@s, cómo me gusta que los hombres se metan alguna vez en la cocina, eso es lo que ha hecho nuestro amigo y seguidor **José Manuel** y nos cuenta que este **Arroz con Pollo y Remolacha** le ha quedado tan fantásticamente bueno, que incluso ha repetido, nos lo recomienda para hoy y seguro que nos queda exquisito.

Ingredientes

- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva
- Pimiento del piquillo (uno o dos)
- Remolacha en rodajas (una o dos)
- Pechugas de pollo (dos)
- Arroz (una taza por comensal)
- Vino tinto (un vasito)
- Pastillas de caldo de pollo (dos)

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poquito de aceite de oliva al fuego y refreír la cebolla en trocitos y los ajos bien picaditos
2. Añadir el pimiento del piquillo cortado en tiritas y la remolacha en trozos, remover y dejar unos minutos
3. Cortar las pechugas en trozos no muy grandes y añadirlos , dejar que se vaya haciendo a fuego medio para que suelte bien el jugo
4. Echar el arroz y mezclar dándole unas vueltas, añadir el agua necesaria, el doble que el arroz aproximadamente
5. Cuando empiece a cocer, añadir el vasito de vino y las dos pastilla de caldo de pollo
6. Dejar cocer unos veinte minutos, ajustar la sal si fuera necesario, apartar y dejar reposar cinco minutos más
7. Servir y....buen provecho!!!