

Receta de Pollo con Patatas y Arroz

20 Nov 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de Noviembre y lo hacemos con un plato de cuchara, para hoy os dejo una rica receta que seguro que os va a gustar bastante, se trata de **Pollo con patatas y Arroz**, queda exquisito y lo haréis seguro más de una vez para vuestras familias.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno para cinco o seis personas)
- Patatas (dos medianas)
- Cebollas (dos)
- Zanahorias (dos)
- Ajos (cuatro dientes)
- Arroz (sobre 80/100grs)
- Vino blanco (100ml)
- Caldo de pollo (una pastilla)
- Guisantes (un bote)
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trozos de pollo sin piel y dorarlos en una sartén grande con un poco de aceite, cuando estén dorados, retirarlos y reservarlos
2. Pelar los ajos, las cebollas y las zanahorias y picarlo todo en trocitos
3. En otra cacerola poner un chorrito de aceite y refreírlo bien todo, después incorporar el pollo
4. En la sartén de dorar el pollo añadir el vino y dejar que de un hervor
5. Volcarlo encima del pollo y cubrir con agua
6. Pelar las patatas y cortarlas a vuestro gusto, añadir las a la cacerola junto con la pastilla de caldo y dejar cocer unos diez minutos
7. Agregar el arroz, tapar la cacerola y dejar hervir unos 15 minutos, añadir los guisantes y espolvorear perejil picado y dejar tres o cuatro minutos más a fuego suave
8. Servir este plato caliente o templado y....buen provecho!!!