

Receta de Paella De Pollo Con Huevos Duros

15 Jul 2014



Buenos días, para hoy sábado os dejo esta receta de paella de pollo, que está muy rica y es ideal para todos los que no les gusta el marisco.

Ingredientes

- Magro de pollo troceado (pechuga y contramuslo)
- Arroz (una taza por persona)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Tomate (uno grande o dos pequeños)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Condimento amarillo
- Aceite de oliva
- Sal y una pastilla de caldo de pollo
- Huevos cocidos (uno o dos)

Modo de Preparación

1. En una paellera poner aceite de oliva y cuando esté caliente echar a freír el magro de pollo con el pimiento rojo partido en tiras y un poco de sal
2. Cuando el pollo esté bien frito echar la cebolla, el pimiento verde y el tomate, todo bien picadito, y dejarlo que se vaya haciendo lentamente
3. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal y añadir al sofrito, espolvorear el condimento amarillo y mezclar todo dejando que se refría durante un rato
4. Echar agua hasta el borde de la paellera y dejar que hierva un rato y echar la pastilla de caldo de pollo
5. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego medio veinte minutos
6. Partir los huevos en tiritas y poner encima del arroz, dejándolo reposar cinco minutos antes de servirlo