

Receta de Arroz con Pollo y Vino Blanco

08 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os dejo una riquísima receta de arroz que va a gustar a tod@s vuestros comensales pues se trata de un arroz con un sabor exquisito que le da el vino blanco y tranquil@s que aunque lleve vino lo podrán comer también los peques de la casa, pues el vino se evapora con la cocción.

Ingredientes

- Arroz redondo (una taza por comensal)
- Muslos de pollo troceados o Pechuga si os va mejor (sobre un kg)
- Caldo de ave (un brik de un litro)
- Vino blanco de cocina (un vaso)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Tomates rojos pelados (dos medianos)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Guisantes opcional (un bote pequeño)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Colorante amarillo

Modo de Preparación

1. En una paellera, o cacerola grande, poner un poco de aceite de oliva, y cuando esté caliente refreír los pimientos partidos en tiritas y los ajos en láminas, después echar la cebolla y dejar que se refreía a fuego medio
2. Añadir el pollo troceado ponerle un poco de sal y pimienta y dejar que se refreía y quede doradito
3. Pelar y picar los tomates muy finitos y añadirlos al refrito, dejar unos cinco o seis minutos
4. Echar el vino blanco y dejar que reduzca y evapore el alcohol
5. Cuando el vino reduzca, añadir el caldo de ave y un poco de condimento amarillo y dejar que hierva,

Arroz con Pollo y Vino Blanco

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

remover para que se mezcle bien todo

6. Añadir el arroz y remover, ajustar la sal y dejar a fuego medio unos quince minutos y añadir el bote de guisantes
7. Dejar reposar unos minutos tapado con un paño de cocina limpio
8. Servir acompañado de unas rodajas de limón y....buen provecho!!!