



Arroz con pollo



Ingredientes

- 6 choclos (Interagro)
- 1 cebolla,
- 200 gr. de posta negra (o carne molida),
- 3 huevos,
- Una taza de leche,
- 50 gramos de aceitunas (optativo),
- Pasas (optativo),
- 1 cucharada de mantequilla,
- 2 cucharadas de color,
- Sa,
- pimienta y 5 tutos (muslos) de pollo cocidos.

Preparación:

Saltear en una olla la margarina el pollo, el jamón y el chorizo, por este orden. Reservar.

En la misma cazuela, sofreír la cebolla y el ajo. A continuación, añadir el arroz y el tomate.

Remover con espátula de madera e incorporar el pollo junto con el jamón y el chorizo.

Añadir el agua y una pastilla de Knorr Doble Caldo. Al cabo de 4 minutos a fuego medio, incorporar el pimiento verde y los guisantes.

Sazonar y prolongar la cocción hasta que se haya reducido.

Retirar y dejar reposar tapado con un paño de cocina durante 5 minutos.



*Si quieres revisar otras recetas,
visita nuestro sitio www.interagro.cl*