

Arroz con pollo y gambas



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:
400 grs de arroz
1/2 pollo cortados en pedacitos
un pimiento verde
un poco de pimiento rojo
una cebolla
2 tomates maduros
50 grs de guisantes
1 litro de caldo de pollo
8 gambas
sal
pimienta
aceite de oliva
un poco de azafrán molido.

Preparación:

Poner a calentar aceite en una paella ancha. Freír las gambas y retirarlas.

Poner a freír el pollo. Al rato añadir la cebolla, los pimientos y los guisantes. Después añadir los tomates rallados.

Cuando está todo bien sofrito, añadir el arroz con el azafrán y darle unas vueltas. Salpimentar.

Arroz con pollo y gambas

Echar entonces el caldo de pollo hirviendo y dejar cocer a fuego vivo primero y luego a fuego más lento durante unos 20 minutos.

Poco antes de acabar la cocción añadir las gambas por encima.

Dejar reposar unos 5 minutos antes de servir.