

Arroz con pollo



Ingredientes:

- 8 presas de pollo
- ½ taza de aceite
- 1 cebolla mediana picada en cuadritos
- 3 dientes de ajo picados
- ½ taza de ají amarillo fresco licuado
- 1 taza de culantro molido
- 2 pimientos (1 picado y el otro en tiras para decorar)
- 3 tazas de arroz
- 1 taza de arvejas (guisantes)
- ½ taza de choclo desgranado (maíz)
- 2 ½ taza de agua hirviendo
- ½ taza de cerveza
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Salpimentar y freír las presas de pollo en aceite caliente. Retirar presas.

Dorar en ese mismo aceite los ajos, la cebolla, el ají y el culantro.

Colocar las presas de pollo nuevamente, añadir la cerveza y seguir cocinando hasta que el pollo esté listo.

Retirar las presas, sin dejar que se enfríen.

Arroz con pollo

Incorporar el arroz, las arvejas, el choclo y el pimiento.

Agregar el agua, rectificando la sazón y seguir cocinando 20 minutos más hasta que el arroz esté hecho.

Servir el arroz con las presas de pollo bien calientes y decorar con tiras de pimiento.