

Arroz de pollo alicantino



Ingredientes:

Para 8 personas:

- 1 pollo
- 2 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1 Kg de arroz
- 1 pastilla avecrem
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de romero
- Azafran
- Perejil
- Sal

Preparación:

Trocear el pollo y el cascarón. Trocear el pimiento rojo en tiras, freir el pimiento rojo en la paella (sin quemar) y reservar en un plato.

Freir todo el pollo y añadir los tomates raspados, cuando esté todo bien frito añadir dos litros de agua.

Añadir la pastilla de avecrem, las tiras de pimiento rojo frito, el tomillo y el romero (las especias son muy fuertes echar al gusto).

Dejar hervir 15 minutos a fuego medio.

Arroz de pollo alicantino

Añadir el arroz, sal al gusto, el azafran y el perejil.

Hacer a fuego fuerte durante 25 minutos.