

Guiso de pollo

Ingredientes:

- 1 kilo de pollo troceado
- 150 gramos de arroz de grano corto
- 2 cucharadas de aceite
- 3 dientes de ajo majados
- 1 cucharadita de cúrcuma molida
- 3 cucharadas de la parte blanca de hierba de limón picada
- 6 hojas de lima desmenuzadas
- 6 cebolletas picadas
- 1 litro de caldo de pollo
- 1/2 kilo de calabaza confitera cortada en dados
- 1 mango pelado y picado
- 150 gramos de judías serpientes troceadas

Preparación:

Precaliente el horno a 180°C

Reparta en una bandeja el arroz y áselo durante 15 minutos o hasta que se dore

Dejar enfriar y triturar hasta dejarlo muy fino.

Ponga a calentar el aceite en una cacerola y fría el pollo hasta que este dorado, escúrralo sobre un papel de cocina.

Fría a fuego medio la hierba de limón, el ajo, la cúrcuma, las hojas de lima, la galanga y la cebolleta durante 3 minutos hasta que se dore la cebolleta.

Vuelva a poner el pollo en una cacerola, verter el caldo y a fuego lento y tapado, cuézalo durante 20 minutos.

Agregue la calabaza y el mango y dejar cocer tapado otros 10 minutos

Añadir las judías y téngalo todo tapado otros 10 minutos más hasta que el pollo esté tierno.

Mezclar el arroz triturado, llevar a ebullición, reduzca el fuego y dejar hervir durante 5 minutos sin tapar hasta que la mezcla se espese un poco.