

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **ARROCES**

#### **ARROZ CON POLLO**

##### *INGREDIENTES:*

- 3 Libras de pechugas de pollo (sin hueso ni piel)
- 2 Limones o 1 naranja agria
- 1 Cebolla grande
- ½ Pimiento verde
- 3 Dientes de ajo finamente picado
- 1/3 Taza de aceite de oliva
- 2 Tazas de arroz tipo valencia
- 6 Tazas de agua y 2 cuadritos de sopa de pollo o
- 5 Tazas de agua y una taza de caldo de pollo
- 1 Lata de puré de tomate
- 1 Cucharada de sal
- ½ Cucharadita de pimienta
- Azafrán o bijol para dar color

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### *PREPARACION:*

Enjuaga las pechugas y córtalas lo suficiente pequeñas para no tener que usar cuchillo al comer.

Adoba la carne con el ajo y el limón o la naranja agria, colocándola en el refrigerador hasta que la vayas a cocinar.

A fuego alto, calienta el aceite y sofríe la cebolla, el pimiento y el pollo (escurriéndole el limón antes de ponerlo en la cazuela hasta que el pollo quede dorado). Añade el agua, el caldo de pollo y el puré de tomate.

Revuelve hasta unir todo bien.

Añade el arroz (sin lavarlo) y el azafrán -revolviendo todo de nuevo-. Cubre la olla a presión con la tapa.

Una vez que empiece la olla comience a sonar, apaga el fuego y deja reposar la preparación en la olla por unos cinco minutos más.

Si no tienes olla a presión, haz el mismo procedimiento. Una vez que hierva, baja el fuego, tápalo y déjalo cocinar hasta que el arroz se ablande.