**Arroz con Pollo Cubano**

[4 Clasificaciones](https://www.quericavida.com/recetas/arroz-con-pollo-cubano/24ff93b8-998a-43b0-b4c7-f907c4f3b4ea#reviewDiv)

[4 Commentarios](https://www.quericavida.com/recetas/arroz-con-pollo-cubano/24ff93b8-998a-43b0-b4c7-f907c4f3b4ea#reviewDiv)

* Prep20 MIN
* Total60 MIN
* Ingredientes15
* Porciones8

En un hogar cubano no hay nada más reconfortante que un buen plato de "Arroz con Pollo". Después de un largo día en la preparatoria y en la práctica de fútbol, todavía recuerdo cómo me devoraba más de un plato rebosante. El delicioso aroma que llega a todos los rincones... MAS +

**Ingredientes**

**1/2**

taza de aceite de oliva para freír

**8**

muslos o contramuslos (piernas) de pollo con piel

**1 1/2**

cucharaditas de sal

**1/2**

cucharadita de pimienta negra

**2**

cucharaditas de comino en polvo

**1**

cebolla grande picada

**1**

pimiento rojo grande picado

**4**

dientes de ajo molidos

**2**

tazas de caldo de pollo

**1**

lata (8 oz) de salsa de tomate

**1/2**

cucharadita de condimento Bijol®

**1**

hoja de laurel

**2**

cucharaditas de orégano

**2**

tazas de arroz

**1/2**

taza de chícharos verdes congelados

**Instrucciones**

Prevent your screen from going dark while you cook.



* **1**

En una olla grande a fuego medio, coloca el aceite y saltea el pollo hasta que quede dorado de ambos lados. Sazona con sal, pimienta y una pizca de comino. Retira el pollo una vez que haya perdido la grasa. Reserva.

* **2**

En la misma olla que freíste el pollo, saltea la cebolla y el pimiento rojo a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente. Agrega el ajo molido y cocina durante uno o dos minutos más, revolviendo frecuentemente.

* **3**

Vuelve a colocar el pollo en la misma olla y agrega el caldo, la salsa de tomate, el Bijol, la hoja de laurel, el orégano, el comino, la sal y la pimienta. Agrega el arroz y mezcla bien hasta que quede totalmente sumergido. Cocina hasta hervir y baja el fuego. Cuando el arroz haya absorbido parte del líquido, tapa y cocina a fuego lento durante 30 a 45 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz esté totalmente cocido.

* **4**

Agrega los chícharos congelados en los últimos cinco minutos de la cocción.

* **5**

Sirve.