

## Nick's Estofado de Pollo Recipe (English):

### Ingredients:

2 chicken breasts, cut into bite-sized pieces  
2 cloves of garlic, minced  
1/4 cup cilantro, chopped  
2 potatoes, peeled and diced  
2 dried chili del arbol  
1/4 cup raisins  
2 tablespoons olive oil  
2 carrots, peeled and diced  
Salt and pepper, to taste  
1 cup of rice

### Instructions:

1. In a large pot or Dutch oven, heat the olive oil over medium heat.
2. Add the garlic, cilantro, potatoes, carrots, raisins, and chili del arbol. Stir well and cook for about 5 minutes.
3. Add the chicken to the pot and stir to combine.
4. Cover the pot with a lid and cook the estofado for about 30-40 minutes, or until the chicken and vegetables are cooked through.
5. Season the estofado with salt and pepper to taste.
6. Cook the rice.
7. Serve the estofado over rice, and garnish with additional cilantro if desired. Enjoy!

## **Receta de Estofado de Pollo de Nick (Español):**

### **Ingredientes:**

2 pechugas de pollo, cortadas en trozos pequeños  
2 dientes de ajo, picados  
1/4 taza de cilantro, picado  
2 papas, peladas y cortadas en cubos  
2 chiles del árbol secos  
1/4 taza de pasas  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 zanahorias, peladas y cortadas en cubos  
Sal y pimienta al gusto  
1 taza de arroz

### **Instrucciones:**

1. En una olla grande o una cazuela, calienta el aceite de oliva a fuego medio.
2. Agrega el ajo, el cilantro, las papas, las zanahorias, las pasas y los chiles del árbol. Remueve bien y cocina por unos 5 minutos.
3. Agrega el pollo a la olla y remueve para mezclar.
4. Tapa la olla y cocina el estofado por unos 30-40 minutos, o hasta que el pollo y las verduras estén cocidos.
5. Sazona el estofado con sal y pimienta al gusto.
6. Cocina el arroz según las instrucciones del paquete.
7. Sirve el estofado sobre el arroz, y decora con cilantro adicional si lo deseas. ¡Que lo disfrutes!