



Arroz con Pollo

Ingredientes

- 1 **pollo entero** - trozado en 8 partes, con sal
- 1 **cebolla** - cortada en cuadraditos pequeños
- 2 **dientes de ajo** - cortados en cuadraditos pequeños
- 1 **ají** - sin pepas ni venas, cortado en tiras de 1/2cm x 5cm
- 1 **culantro** - las ramas sin el tallo
- 150g **espinaca** - las hojas
- 150g **alverjitas verdes**
- 1 **zanahoria** - cortada en cuadraditos pequeños aprox. 7mm x 7mm
- 1 **choclo** - desgranado
- 1k **arroz**
- 1 **pimiento rojo** - sacas las venas y pepas, cortado en 1cm x 5cm
- 2 **litros de agua** - o puedes usar caldo de pollo
- sal** - al gusto
- aceite**



1.

Poner una olla grande a fuego mediano a alto. Una vez caliente hechar 1 cda. de aceite y las presas de pollo. Dorar por 10 min. (con la tapa de la olla un poco abierta). Voltear el pollo por otros 10 min. (sólo se va a dorar un poco por fuera y debe seguir crudo por dentro, esto ayuda a sellar los jugos). Luego sacas el pollo de la olla y lo reservas (Paso #7). Mientras tanto, puedes seguir con los pasos #2 a #6.



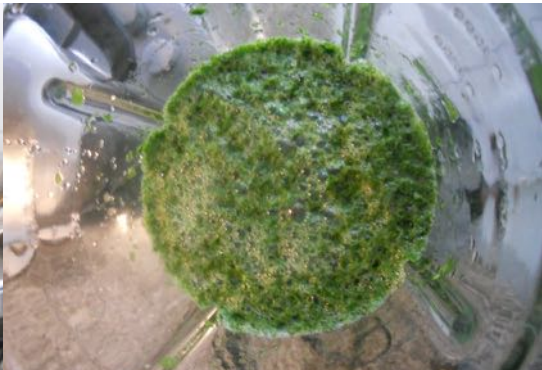
2.

Cortar y deshechar los tallos del culantro. Deshojar la espinaca. Lavar hojas de ambas.



3.

Poner las hojas de espinaca y ramas de culantro en la licuadora con 2 tazas de agua y licuar por unos segundos (quedará pastosa).



4.

Cortar zanahoria, desenvainar las alverjitas, desgranar el choclo y reservar.



5.

Cortar pimiento y reservar.



6.

Cortar aderezo y reservar. (2 dientes de ajo, 1 cebolla, y 1 ají en tiras sin venas ni pepas).



7. Sacas las presas de pollo de la olla y las reservas en un recipiente.



8. En esta misma olla (donde doraste el pollo) haces el aderezo cocinando la cebolla, ajo y ají, hasta que la cebolla esté medio transparente.



9. Sobre el aderezo hechas la pasta de verduras licuadas (espinaca y culantro) y agregas las zanahorias, alverjitas y granos de choclo. Dejar hervir por 5 min. a fuego medio.



10. Luego agregas las presas y hierves por otros 10 min.



11. Luego agregas el kilo de arroz a la misma olla...



12. ...y también agregas el pimienta...



13. ...también agregas el agua o caldo de pollo. (Como ya hice 2 tazas de agua en la licuadora con el culantro - sólo hecharé 1.5 litros de agua). y agregas Sal al gusto (normalmente hecho 2 cucharaditas por kilo)...



14. ...y mueves todo con una cuchara grande de madera con cuidado de no partir las presas de pollo y bajas la temperatura a media-baja...



15. ...tapas la olla por 10 minutos. Y luego la entreabres por otros 25 minutos aprox. (puede ser más tiempo, dependiendo del tipo de arroz, etc). Durante la cocción, no mover la preparación ni subir la temperatura.



16. Luego de la cocción, retiras las presas a un recipiente, con cuidado de no partirlas...



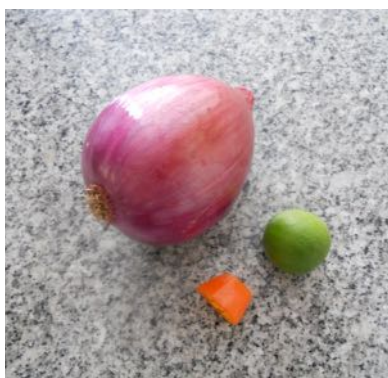
17. Luego revuelves el arroz con cuidado sin remover el fondo de la olla. Es posible que necesite unos minutos más para terminar de granear (con la hornilla apagada y la tapa de la olla entreabierta).



18. Es común que en el fondo de la olla haya quedado un poco de "concolón" (arroz muy cocido y tostado). Con cuidado, retiras todo el arroz de la olla a un recipiente, excepto el concolón.



19. Luego de terminada la cocción, puedes retirar el arroz a una fuente o bowl grande, y pones las presas encima. Acompañas con Salsa Criolla y ají molido.



Salsa Criolla

1 cebolla
1 limón
un trozo de ají
sal
cdta. de aceite

Cortar cebolla en plumas, poner en colador y enjuagar con agua. Cortar ají pequeño, y ponerlo en un bowl junto con la cebolla y agregar el jugo del limón, sal y aceite al gusto. Mover bien.



Ají molido

5 ajíes
1/2 cdta. sal
2 cdta. de aceite
4 cdta. de agua

Desechar las puntas y tallos del ají. Trozar en varios pedazos pequeños y ponerlos en la licuadora con la sal, el aceite y agua. Licuar hasta que quede cremosa. (Si lo quieres menos picante, puedes sacarle algunas pepas y venas al ají).