

Receta Arroz con pollo peruano

Porciones

X

Ingredientes

Pollo: 500g

Pimiento rojo: 1

Cebolla: 1

Ajo: 4 dientes

Pasta de ají amarillo: 2 cda

Cerveza negra: 300ml

Sal

Arroz largo: 500g

Cilantro: 15g

Caldo de pollo: 1L

Zanahoria: 2

Maíz dulce: 70g

Guisantes congelados: 10g

Aceite

Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado, sellar a fuego fuerte en una olla con aceite y retirar
- Cortar el pimiento en juliana, cocinar a fuego fuerte 3 min y retirar
- Picar fino la cebolla y sofreír 5 min a fuego medio
- Añadir los ajos picados y la pasta de ají rebajada en 3 cda de agua y cocinar 5 min
- Desglasar el fondo con la cerveza y cocinar otros 3 min para evaporar el alcohol
- Triturar el cilantro en un vaso de agua y añadir a la olla junto al caldo y el pollo
- Cocinar todo 10 min, quitar el pollo y seguir cocinando hasta reducir la salsa un 20%
- Añadir el arroz, las zanahorias picadas en cubitos, el maíz y los guisantes, rectificar de sal y cocinar hasta que esté el arroz
- Juntar todo con el pollo y el pimiento y servir