

## Ingredientes

**Carne: 500g\***

**Arroz: 250g**

**Puerro: 1**

**Caldo de pollo: 800ml**

Sal

## Aceite

**Ajo: 2 dientes**

**Pimiento rojo: 1**

**Pimiento verde: 1**

**Tomate rallado: 3 cda**

## Pimienta

## Instrucciones

- **\*Se puede usar cualquier carne ya cocinada. Si no, empezar sellando la carne**
- **Picar los pimientos y el puerto y sofreír en una olla con aceite salpimentándolos**
- **Añadir el tomate y cocinar, removiendo a menudo, hasta evaporar su agua**
- **Poner el caldo, llevar a ebullición a fuego medio y cocinar 18 min**
- **Apagar el fuego, menear la olla y dejar reposar tapado**